

HELENE FREBOURG

## Tartelettes abricots amandine

---

### La liste des courses

- 1 sachet Crème Amandine pour tartes, de Vahiné
- 1 rouleau de pate sablée ou brisée
- 1 oeuf
- 15 cl de lait ou de crème épaisse
- abricots

### Les temps

- préparation : 10 mn
- cuisson : 30 mn

### La photo



Agrandir cette photo

### Déroulé

- préchauffez le four à 180°C
- découpez la tarte en ronds et déposez les sur les empreintes
- dans le cul de poule, versez le contenu du sachet
- mélangez avec l'oeuf
- avec le lait
- laissez reposer 2mn
- avec la louche, déposez le mélange sur la pate
- puis 1/3 d'oreillons d'abricots
- saupoudrez de sucre
- au four 30mn

Bonne dégustation !

### Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

### Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8

Plaque 20 Tartelettes carrées

FP 2119

Pl. 6 Grandes Tartelettes

FP 2328

30 Mini-Tartelettes

FP 2413

12 Tartelettes

FP 2675

Plaque 15 Mini-Tartelettes  
FP 3413



Plaque 6 empr. Tartelettes  
FP 3675



Saupoudreuse  
MA 8



Fouet Ergonomique  
MA 111029



Lot de 2 Spatules  
MA 113007



Découpoir Rond Cannelé 6 cm  
MA 152117



Louche  
MA 650152



Support Cul de Poule  
MA 703019



Petit Cul-de-Poule 20 cm  
MA 703020



Plaque Aluminium 40 x 30 cm  
MA 400300



Lot de 2 Maniques  
VR00176



Créer ma thématique