

Tarte étoilée aux mandarines et aux abricots

Ingrédients pour 16 parts :

■ 225 g de farine ■ 75 g de sucre

■ 2 sachets de sucre vanillé

■ 2 jaunes d'œufs ■ 150 g de beurre

■ 40 g de demi-abricots (boîte)

■ 175 g de mandarines (boîte)

■ 10 g de féculé ■ 2 blancs d'œufs

■ 150 g de pain d'épices

La préparation :

1 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et 1 sachet de sucre

vanillé. Ajouter 1 jaune d'œuf, le beurre et 2 c. à s. d'eau froide. Malaxer le tout pour obtenir une pâte lisse. L'emballer dans du film alimentaire et placer 30 minutes au réfrigérateur.

2 Laisser égoutter les fruits. Couper les abricots en lamelles. Mélanger 1 jaune d'œuf, 1 sachet de sucre vanillé et la féculé. Y incorporer les fruits. Monter les blancs en neige et les incorporer également.

3 Préchauffer le four à 180 °C. Abaisser la moitié de la pâte sur 4 mm d'épaisseur. Découper 12 grandes et 14 petites étoiles. Abaisser la seconde moitié de pâte. À l'aide d'une roulette à pâte, découper un disque et en tapisser un moule à tarte graissé (28 cm de diamètre).

4 Verser la garniture aux fruits et lisser. Couper le pain d'épices en petits dés ou l'émietter grossièrement. Le répartir équitablement sur la tarte.

5 Superposer les étoiles. Enfourner 45 minutes environ sur la grille (milieu). Laisser refroidir puis démonter. Suggestion : servir la tarte saupoudrée d'un peu de sucre glace.

Préparation : 50 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Par part : 215 kcal

G : 27 g, L : 10 g, P : 3 g