

KNUSPERLUST

Tarte aux abricots



KOMEKO



INGRÉDIENTS (1 tarte, 35x11cm)

Pana cotta abricots:

- 400 g Crème de coco allégée
- 500 g Abricots frais
- 80 g Sucre
- 3 g Agar agar

Pâte à tarte :

- 250 g KOMEKO KNUSPERLUST**
- 125 g Margarine
- 1 cas Sucre vanillé
- 55 g Skyr végétal
- 1,5 cas Eau froide



PRÉPARATION

Préparation de la pana cotta d'abricots :

1. Laver les abricots et les couper en morceaux. Les mettre dans un mixeur et les réduire en purée.
2. Mettre les abricots réduits en purée, le sucre, le fromage blanc et l'agar-agar dans une casserole et laisser mijoter légèrement pendant 1 minute.
3. Retirer du feu et laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer les étapes suivantes. La crème s'épaissit en refroidissant.

Préparation de la pâte à tarte :

1. Répartir la farine sur le plan de travail. Ajouter le fromage blanc, la margarine et le sucre et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange de pâte brisée.
2. Faire un creux au milieu et y verser l'eau. Mélanger les ingrédients et travailler la pâte avec la paume de la main pour l'amalgamer.
3. Répartir dans le moule huilé pour former le fond. Cuire à blanc pendant 10 minutes à 180 degrés au four (chaleur tournante).
4. Remplir avec la pana cotta aux abricots et mettre au frais pendant au moins 3 heures. Décorer selon vos envies ... Fruits, noix, etc...



Sans Gluten



Vegan



www.komeko.de

