

# Tarte suisse aux abricots au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 35 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 10	Astuces : 15	

## Ingrédients

1KG d'abricots  
200G de farine  
150G de sucre  
100G de beurre  
4 oeufs  
2 CàS de jus de citron  
1 sachet de levure  
sucre perlé

## Etapes

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter les oeufs, le sucre, la farine, le jus de citron et la levure, puis régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Beurrer un moule a gâteau.

Â»

Verser la pâte dans le moule à gâteau.

Â»

Laver, couper en 2 les abricots et enlever les noyaux.

Â»

Disposer les demi abricot sur la pâte et appuyer légèrement pour qu'il s'enfonce dans la pâte.

Â»

Parsemer le gâteau de sucre perlé.

Â»

Enfourner + ou - 35 minutes (vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans le gâteau, celui doit ressortir sans pâte dessus).

Â»

Laisser refroidir avant de servir.