

## *Feuilleté Pommes-Poires-Abricots*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1 x
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	½ sachet
- SUCRE SEMOULE	25g
- LAIT	250 ml
- POMME(S) JONAGOLD	1
- POIRE(S) AU SIROP	4x ½ + le sirop
- ABRICOTS AU SIROP	6x ½
- SUCRE DE CANNE	
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	½ c à soupe



### Recette:

- Pour le pudding : diluez la poudre dans un peu de lait froid.
- Faites bouillir le reste de lait avec le sucre semoule. Incorporez le mélange poudre-lait et fouettez jusqu'à épaississement du pudding. Versez la crème obtenue dans un plat, filmez au contact et réservez au frais.
- Egouttez les poires (conservez le sirop) et coupez-les en fines lamelles.
- Pelez et coupez les pommes en fines lamelles.
- Etalez la pâte feuilletée et foncez-la dans votre moule (rectangulaire de préférence) sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la crème pudding sur le fond de tarte puis déposez alternativement une lamelle de poire puis de pomme et les demi-abricots entiers ou coupés. Saupoudrez de sucre de canne.
- Enfourez 30 minutes.
- A la sortie du four, faites chauffer un peu de sirop de poire et d'abricots avec le sucre glace (30 secondes au micro-onde). Nappez la tarte de ce mélange au pinceau.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez la tarte en bande de 3-4 cm.