



Apricot



Albaricoque



Aprikose



Albicocca

Marco l'Abricot

NOM D'ORIGINE

Le mot français « abricot » vient de l'espagnol albaricoque, lui-même de l'arabe al-barqouq.

Pour la petite histoire...

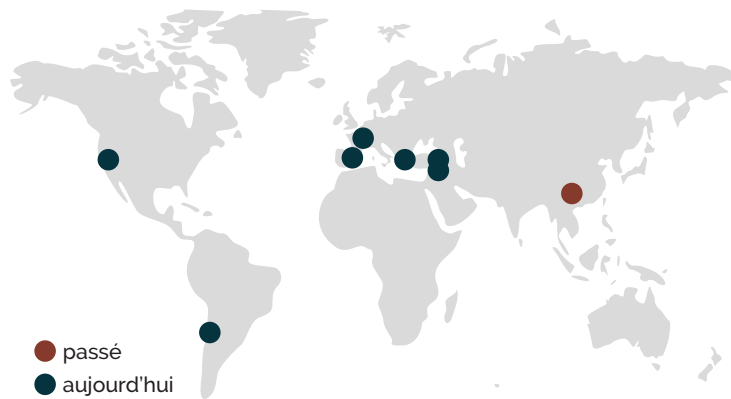
L'abricotier aurait été domestiqué il y a 4 000 ans par une peuplade chinoise. Il y a plus de 2 000 ans, les légionnaires romains l'ont introduit en Grèce et en Italie.

Il n'est arrivé en France qu'au XV^e siècle et sa culture ne s'y est établie véritablement qu'au XVIII^e siècle. À cette même époque, les missionnaires espagnols l'ont implanté dans le sud de la Californie, où il a été rapidement adopté.



D'où vient l'abricot ?

A l'origine l'abricot provient de Chine.



● passé
● aujourd'hui



Et aujourd'hui ?

En Turquie, en Espagne, en Syrie, en Grèce, en France, en Amérique (Californie) et au Chili.



J'en veux dans mon jardin !

J F M A M J J A S O N D

■ Récolte (Pleine saison : Juillet)



Quels sont ses bienfaits ?



Pour les sportifs



Contre l'anémie



Pour la grossesse



Pour la vue



Pour la peau



Pour la digestion



Allez ! Aux fourneaux !

Tarte d'été aux abricots

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte sablée
- 600 g d'abricot (bien mûrs)
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de sucre
- Cassonade

ÉTAPE

- 1 - Sortir la pâte sablée, dérouler la et l'étaler dans un plat à tarte sur une feuille de papier cuisson.
- 2 - Étaler dans le fond de la pâte le mélange de 4 cuillères à soupe rases de farine et de sucre.
- 3 - Laver les abricots et les couper en 4 (ou en 6 si les abricots sont assez gros).
- 4 - Disposer les abricots en mettant le côté peau sur le fond de tarte composé du mélange sucre/farine.
- 5 - Parsemer la tarte d'un peu de cassonade.
- 6 - Enfourner pour 45 minutes à 200°.
- 7 - Déguster la tarte tiède ou froide.



3 pirates