**Carré confiture**

**confiture d'abricots
pâte feuilletée
jaune d'œuf**

Il existe sur le marché un maxi rouleau carré de pâte feuilletée qui convient parfaitement à ce plat. Roulez-le sur un plateau, mais laissez le papier de cuisson en-dessous. Enroulez les bords légèrement et percez le fond à l'aide d'une fourchette. Répartissez la confiture d'abricots généreusement mais uniformément.

Il faut maintenant une deuxième feuille bien froide pour la décoration. Utilisez un rouleau spécial pour couper la vitre. Ou tout simplement : coupez la feuille en rubans que vous divisez en croix sur la confiture. Ce n'est peut-être pas très joli, mais le résultat est tout aussi savoureux.

Badigeonnez la grille avec du jaune d'œuf battu et faites cuire la tarte dans un four préchauffé à 185°C pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir, puis coupez et divisez le gâteau en carrés ou en rectangles, selon votre préférence.