



Tarte aux abricots amandine

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingédients : 1 kg d'abricots (maximum) 200 g de pâte brisée 2 œufs 20 cl de crème fraîche liquide 150 g de sucre en poudre 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille 5 cuillères à soupe rases de poudre d'amandes

Descriptif global : Préchauffer le four à 210°C (th 7).

Etape 1 : Beurrer un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Étaler la pâte, en garnir le moule et y disposer les abricots (préalablement lavés) coupés en 2. Enfourner 10 min.

Etape 2 : Mélanger dans un saladier les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, la poudre d'amande et la crème fraîche.

Etape 3 : Sortir la tarte du four, verser sur les fruits la préparation aux amandes.

Etape 4 : Enfourner pour 20 min.

Etape 5 : Avant de démouler la tarte, laisser reposer 5 min dans le four éteint. La mettre à refroidir sur une grille.