

TARTE AUX ABRICOTS

Au préalable

- Faire une pâte brisée pour un moule de 26 cm env.

INGRÉDIENTS :

- 1 kg d'abricots (dénoyauté env. 700-800 gr.) ;
- 3 œufs ;
- 50 gr de sucre ;
- 3 dl de crème ;
- Vanille - sachet en poudre ou gousse (coupée en 2 dans le sens de la longueur et raclée).
- 50 gr d'amandes moulues

FAIRE LA LIAISON

1. Dans un récipient :
 - a) Ajouter la crème ;
 - b) Ajouter la vanille ;
 - c) Ajouter le sucre ;
 - d) Battre ;
 - e) Ajouter les œufs.
2. Bien battre le tout → Réserver au frigo

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 190°
3. Dénoyauter les abricots et les couper en 2 ;
 4. Déposer la pâte, piquer avec une fourchette et répartir les amandes moulues dessus ;
 5. Déposer les moitiés d'abricots, la peau contre le fond ;
 6. Faire cuire 20 minutes ;

FINALISER

1. Après 20 minutes de cuisson sortir la tarte ;
2. Verser la liaison dessus et bien la répartir ;
3. Remettre au four pour 20 minutes ;
4. Sortir du four, laisser refroidir et déguster.

On peut également faire de même avec des figues