

TARTE AUX ABRICOTS AMANDINE

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

(pour 8 personnes)

- 1 kg maxi d'abricots
- 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:

Préchauffer le four à 210°C (th 7). 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.

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, la poudre d'amande et la crème fraîche.

Sortir la tarte du four, verser sur les fruits la préparation aux amandes. Enfourner pour 20 min.

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

