



Tarte aux abricots amandine

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

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.