

Tarte aux abricots et poudre d'amande

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- * 600 g d'abricots mûrs
- * 1 pâte feuilletée ou brisée
- * 2 oeufs
- * 15 cL de crème fraîche
- * 100g de cassonade
- * 5 cuillères à soupe rases de poudre d'amande
- * 1 sachet de sucre vanillé



Durée : 10 minutes de préparation + 30 minutes de cuisson

Etape 1 : Préchauffer le four à 210°C.

Etape 2 : Couper les abricots (en 2 ou en 4 selon la taille), garnir le moule à tarte de la pâte et y disposer les abricots.

Etape 3 : Enfourner pendant 10 minutes.

Etape 4 : Pendant ce temps mélanger dans un saladier les oeufs avec le sucre, le sucre vanillé, la poudre d'amandes et la crème.

Etape 5 : Sortir la tarte du four et y verser la préparation. Faire cuire pendant 20 minutes.

Etape 6 : Avant de démouler la tarte, laisser reposer 5 minutes dans le four éteint. La mettre à refroidir sur une grille avant de déguster.