

Tarte aux abricots et aux amandes

Une pâte sablée (ou brisée)

Une grosse boîte d'abricots en sirop

2 oeufs

10 cl de crème liquide

50 gr de sucre roux

40 gr de poudre d'amandes

Extrait de vanille

Amandes effilées

Quelques heures avant, égoutter les abricots sur du papier absorbant.

Penser à récupérer le sirop pour faire une salade de fruit maison.

Préchauffer le four à 170/180 °C.

Foncer le moule à tarte, faire quelques petits trous à la fourchette.

Disposer les abricots, le côté bombé vers le haut of course.

Dans un récipient, fouetter les oeufs avec la crème, ajouter le sucre, la poudre d'amande et l'extrait de vanille.

Recouvrir les abricots avec cette préparation, et parsemer d'amandes effilées.

Mettre au four pour 50 min env, en surveillant la cuisson vers la fin.

Essayer de patienter le temps que ça refroidisse, et déguster !!

Enjoy !!