



TARTE AUX ABRICOTS

un certain nombre d'abricots - sucre roux - noisettes de beurre - brisures de noisettes torréfiées - poudre d'amandes - pâte brisée (à foncer) de Pierre Hermé –

Poser une feuille sulfurisée sur la plaque à pâtisserie, puis le cercle à tarte (21 cm). Disposer la pâte à tarte, piquer le fond et entreposer au réfrigérateur une demi-heure.

Préchauffer le four à 200° (th.7).

Répondre sur le fond de tarte de la poudre d'amandes, disposer les oreillons d'abricots, saupoudrer de sucre roux, 6 noisettes de beurre doux, et une belle poignée de noisettes torréfiées. Enfourner 30 minutes.