



Ma tarte amandine aux abricots

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 3 poires bien mûres (ou poires au sirop)
- 2 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre en poudre
- amandes effilées pour le décor

Préparation :

Dans un saladier mélangez le beurre fondu, la poudre d'amande et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse.

Ajoutez les oeufs préalablement battus et mélangez le tout.

Garnissez votre moule avec la pâte en conservant la feuille de cuisson.

Pour la décoration de la pâte, inciser les bords de la pâte et repliez les bouts pour former des triangles.

Disposez les abricots sur la pâte.

Versez dessus la préparation à base d'amandes.

Faites cuire dans la partie basse de votre four préchauffé à 220°C pendant environ 30 minutes.

Déguster la tarte encore très légèrement tiède ou refroidie, à température de la pièce.

Un régal !

Bon appétit !