

Tarte aux abricots

Ingrédients :

- 50g de farine pour gâteaux
- 50 de poudre d'amandes
- 12 gros abricots
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 90g de beurre fondu
- amandes effilées

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Beurrer un moule à tarte à fond amovible et chemiser le fond avec du papier cuisson puis mettre au frais.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
4. Ajouter 75g de beurre fondu et bien mélanger.
5. Ajouter la farine avec la poudre d'amandes et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule et lisser avec une spatule.
7. Couper les abricots en quartiers et les répartir sur la préparation puis badigeonner de reste de beurre fondu.
8. Parsemer de sucre vanillé et d'amandes effilées puis mettre au four environ 30min.
9. Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

