

Tarte aux abricots



Recette facile pour 6 personnes

Ingrédients :

1 pâte feuilletée prête à dérouler

1 dizaine d'abricots (environ 600/700g)

2 gros œufs

20 cl de crème liquide entière

2 sachets de sucre vanillé

100g de sucre en poudre

50g de poudre d'amandes

Préparation :

- 1) Préchauffez votre four à 180° (Thermostat 6).**
- 2) Déroulez la pâte dans un moule à tarte d'environ 24cm (en conservant le papier cuisson), puis mettez-la au frigo le temps de la préparation.**

- 3) Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la poudre d'amandes.
- 4) Incorporez la crème liquide. Réservez le tout.
- 5) Lavez puis essuyez les abricots. Coupez chaque abricot en deux et enlevez le noyau. Recoupez ensuite chaque moitié en deux. Réservez.
- 6) Sortez votre plat à tarte du frigo puis répartissez les quartiers d'abricots sur la pâte.
 - 7) Versez ensuite le mélange sur les abricots.
 - 8) Mettez au four 35mn environ.
- 9) Après avoir sorti votre plat du four, saupoudrez votre tarte avec l'autre sachet de sucre vanillé.
 - 10) Dégustez la tarte tiède ou froide.

NB Vous pourrez utiliser la même base de préparation avec des fruits différents selon la saison.

A la fin de l'été des mirabelles coupées en deux et dont vous aurez ôté le noyau (600 à 700g).

A l'automne ou cet hiver des pommes pelées, épépinées puis coupées en lamelles (4 pommes).