

Tarte aux Abricots et Crème d'Amandes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- ABRICOTS AU SIROP	240g
- AMANDES HACHÉES	150g
- SUCRE IMPALPABLE	150g
- BEURRE	150g fondu
- OEUF(S)	3

Recette:

- Étalez la pâte dans un moule à tarte. Piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les amandes hachées avec le sucre et le beurre fondu.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Incorporez ensuite les œufs toujours au fouet. Bien homogénéisez.
- Versez ce mélange dans le fond de la tarte puis répartissez les abricots sur le sommet.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Sortez et démoulez puis laissez refroidir avant de déguster.

