

Tarte aux Abricots, Cerises Amarena et Crème d'Amandes avec sa Boule de Glace

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Abricots	4-5
- Cerises Amarena	8-10
- Amandes Hachées	75g
- Cassonade Blanche	75g
- Huile d'Olive	2 c à soupe
- Oeufs	3
- Crème Glace	aux cerises

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte. Piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les amandes hachées avec le sucre et l'huile.
- Incorporez ensuite les œufs toujours au fouet. Bien homogénéisez.
- Versez ce mélange dans le fond de la tarte puis répartissez les abricots dénoyautés sur le sommet (face ronde vers le haut). Déposez aussi les cerises entre les abricots.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Sortez et démoulez puis laissez refroidir.
- Servez avec une boule de glace aux cerises et nappez le tout avec un peu de sirop des cerises amarena.

