**LA TARTE AUX ABRICOTS**

Pour 4 personnes :

1 pâte brisée

800 g d’abricots

50 g de beurre

50 g de poudre d’amandes

1 œuf

50 g de sucre

10 g de farine

1 pincée de sel

1. Je préchauffe le four, thermostat 8 (200°C)
2. Je beurre un moule à tarte. Je mets la pâte dans le fond du moule. Je pique avec une fourchette.
3. Je prépare une crème d’amandes. Dans un saladier, je mélange en premier le beurre, le sucre l’œuf, puis la farine, la poudre d’amandes et le sel. J’étale l’appareil sur le fond de tarte.
4. Je lave et je dénoyaute les abricots. Je les range, l’intérieur vers le dessus et les saupoudre de sucre roux.
5. 45 minutes au four. Aux trois quart de la cuisson, je baisse la température à 180°C.

! : La saison des abricots étant courte, je peux utiliser des abricots en boîte, que j’égoutte à l’avance.

**LA TARTE AUX ABRICOTS**

Pour 4 personnes :

1 pâte brisée

800 g d’abricots

50 g de beurre

50 g de poudre d’amandes

1 œuf

50 g de sucre

10 g de farine

1 pincée de sel

1. Je préchauffe le four, thermostat 8 (200°C)
2. Je beurre un moule à tarte. Je mets la pâte dans le fond du moule. Je pique avec une fourchette.
3. Je prépare une crème d’amandes. Dans un saladier, je mélange en premier le beurre, le sucre l’œuf, puis la farine, la poudre d’amandes et le sel. J’étale l’appareil sur le fond de tarte.
4. Je lave et je dénoyaute les abricots. Je les range, l’intérieur vers le dessus et les saupoudre de sucre roux.
5. 45 minutes au four. Aux trois quart de la cuisson, je baisse la température à 180°C.

! : La saison des abricots étant courte, je peux utiliser des abricots en boîte, que j’égoutte à l’avance.