

Tarte aux abricots et aux amandes

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée

1 kg d'abricots bien mûrs

3 cuillères à soupe de crème fraîche

50 g de sucre en poudre

50 g de miel

125 g d'amandes effilées

30 g de beurre pour le moule

Réalisation :

Dérouler la pâte sur le moule à tarte. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette, puis le mettre au réfrigérateur pour 30 mn.

Pendant ce temps, dans une terrine, mélanger le sucre et la crème fraîche.

Incorporer le miel puis les amandes effilées en veillant à ne pas les briser.

Préchauffer le four (thermostat 6 – 220°C)

Laver et essuyer les abricots. Les ouvrir en deux, les dénoyauter.

Sortir le moule avec la pâte. Le garnir avec les oreillons d'abricots, côté bombé vers le haut.

Par-dessus répartir la crème de façon régulière.

Enfourner à mi hauteur et laisser cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et les amandes bien dorées.

Servir tiède.

Peut aussi se réaliser avec les mêmes ingrédients, en 6 petites tartelettes dans des petits moules de 12 cm de diamètre.