

Tarte aux abricots et aux amandes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- Une pâte feuilletée
- 100 g de beurre
- 500 g d'abricots
- 1 œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g d'amandes effilées
- 1 cuillère à café de vanille en poudre



Allumez le four Th 7 (210° C).

Couper les abricots en petits morceaux. Dans un petit saladier, faire fondre le beurre. Ajouter le sucre, l'œuf et la vanille en poudre. Mélanger bien.

Dérouler la pâte dans le moule.

Répartissez les abricots et les amandes sur tout le fond de la tarte. Verser dessus le contenu du saladier.

Faites cuire dans la partie basse du four 25 mn.