Tarte Abricots Amandes

Pour une tarte de 6 à 8 personnes :

- **1 pâte brisée (recette ici) ou feuilletée (recette ici)**
- **800 g d'abricots**
- **2 œufs**
- **130 g de sucre en poudre**
- **20 cl de crème fraîche**
- **5 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille ou d'extrait de vanille**

1. Laver les abricots puis les couper en deux par la moitié et ôter le noyau. Réserver.

2. Préchauffer le four à 210° à chaleur tournante.

3. Étaler la pâte dans un plat circulaire de 25 cm de diamètre ou dans un plat rectangulaire. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

4. Disposer les moitiés d'abricots sur le fond de la tarte face coupée vers la pâte.

5. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.

6. Pendant ce temps, mélanger les œufs avec le sucre en poudre, la crème fraîche, la poudre d'amande et la vanille.

7. Sortir du four le fond de tarte avec les abricots puis y déverser la préparation précédent.

8. Enfourner de nouveau pour 25 minutes : c'est prêt !

   Vous pouvez déguster cette tarte de deux façons : la première, tiède avec une boule de glace vanille et la seconde très fraîche, en la laissant au minimum une nuit au réfrigérateur.
   Dans tous les cas, je peux vous assurer que c'est un vrai délice !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !