**TARTE ABRICOTS AMANDINE**

**Ingrédients**

500 g d’abricots

***Pour la pâte***

250 g de farine

50 g de sucre

125 g de beurre mou

60 ml eau ou un œuf

***Pour la crème d’amande***

2 œufs

125 ml de lait

60 g de poudre d’amandes

50 g de sucre roux (ou 100 g selon les abricots)

**Préparation**

***Pour la pâte à tarte***

Préchauffer le four à 185°C (350 °F).

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le beurre, le sucre et l'eau avec vos mains ou

un robot.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte ressemble à du sable et continuer jusqu'à ce qu'elle se rassemble.

Former une boule avec la pâte, l’envelopper dans du film plastique et la réfrigérer pendant 1 heure ou la placer au congélateur pendant 10 à 15 minutes.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface légèrement farinée.

Déposer la pâte sur un moule à tarte beurré ou recouvert de papier sulfurisé. Ajouter une feuille de papier sulfurisé sur le dessus, verser des poids à tarte et faire cuire la pâte à blanc pendant 10-15 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille**.**

***Pour la tarte***

Commencer par dénoyauter les abricots. Les couper en deux, puis en trois.

Mélanger les œufs, le sucre, le lait et la poudre d'amandes dans un bol.

Déposer les quartiers d'abricots sur la pâte en formant un cercle.

Verser la crème d'amandes.

Faites cuire la tarte pendant encore 30 minutes à 185°C (350 °F) jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit doré.

Laisser la tarte refroidir sur une grille.

À déguster tiède avec une boule de glace à la vanille ou du sucre glace !