

## Tarte abricots à la crème d'amandes

200 g de pâte sucrée  
12 abricots  
50 g de sucre  
50 g de beurre  
50 g de poudre d'amandes  
1 œuf



Étalez la pâte sucrée dans un moule à tarte, piquez-la avec la fourchette sur toute la surface. Réservez au frais.

Avec un batteur électrique, faites blanchir longuement le sucre et le beurre ramolli jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez ensuite l'œuf puis la poudre d'amandes. Versez cette préparation dans le fond de tarte et réservez au moins une heure au frais.

Disposez les abricots coupés en quartiers, face bombée vers le bas, en rosace dans le plat à tarte, enfournez 35 minutes à 180°C.

