Tarte aux abricots et frangipane

Des abricots rôtis sur une frangipane tendre. Un dessert d'été acidulé et gourmand.

8 personnes	25 min préparation	40 min cuisson	65 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte brisée sucrée crue
- 600 g d'abricots
- 80 g de beurre mou
- 80 g de sucre
- 90 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de lait
- 2 c. à soupe de confiture d'abricot

Préparation

1. Foncer le moule avec la pâte et piquer le fond.
2. Mettre le beurre et le sucre dans le bol et crémer.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter les œufs, la poudre d'amande et le lait.
   30 sec / vitesse 4
4. Étaler la frangipane sur la pâte.
5. Couper les abricots en deux, retirer les noyaux et les poser côté bombé vers le haut.
6. Cuire 40 minutes à 180°C, puis napper de confiture tiédie.

Le conseil de Tiha
Choisis des abricots bien mûrs mais fermes pour qu'ils gardent leur forme.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.