



## *Tarte aux abricots*

1 rond de pâte Brisée  
1 barquette de 500 g d'abricots  
2 dl de crème  
2 œufs  
1 sachet de sucre vanillé  
Un peu de farine  
Un peu de noisettes (ou amandes) en poudre.

Graissez une plaque à gâteau et y ranger la pâte.  
Piquez la pâte avec une fourchette  
Saupoudrez la pâte d'un peu de farine  
Saupoudrez la pâte et la farine avec les noisettes (amandes) en poudre.

Lavez les abricots  
Les ouvrir et enlever le noyau  
Rangez les abricots sur la pâte en serrant bien les abricots.

Mettre au four à 200°C. pendant 15 minutes.

Préparez la liaison en mélangeant bien la crème, les œufs et le sucre vanillé.

Ouvrir le four et verser la liaison sur le gâteau et remettre au four pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que le bord de la pâte soit bien doré.

Sortir le gâteau et laisser refroidir.

Saupoudrez de sucre avant de manger.