**TARTE AUX POMMES, ABRICOTS et AMANDES**



1 petite boite d’abricots au sirop (en saison, prendre 1 dizaine d’abricots frais)

3 Pommes

70 g de beurre

40 g de poudre d'amandes

30 g de crème liquide

1 Sachet de sucre vanillé

1oeuf

1 pâte feuilletée

Faire préchauffer votre four à th.6 (180°C).

Eplucher, épépiner puis couper les pommes en dés. Couper les abricots en lamelles après les avoir égouttés.

Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre, ajouter le sucre vanillé puis faire revenir les

morceaux de fruits pendant 5 minutes, à feu doux, en mélangeant régulièrement.

Dans un plat à tarte, étaler la pâte feuilletée puis la piquer avec une fourchette. Saupoudrer

de 20 g de poudre d’amandes avant de verser les fruits poêlés. Enfourner 20 minutes.

Dans un saladier, fouetter l’œuf avec les 50 g de beurre restants et la crème liquide.

Incorporer ensuite le sucre en poudre et les 20 g de poudre d’amandes restants. Mélanger

jusqu’à obtenir une crème d’amandes lisse.

Verser la crème d’amandes obtenue sur la tarte puis enfourner à nouveau 20 minutes,

toujours à th.6 (180°C).

Servir la tarte aux pommes, abricots et amandes chaude ou tiède, accompagnée d’une

boule de vanille par exemple.

ASTUCES

Pour renforcer le goût d’amandes, vous pouvez ajouter une cuillère à café d’extrait

d’amandes amères dans votre crème d’amandes. Vous pouvez aussi saupoudrer du sucre glace sur votre tarte avant de la servir.