**Tarte à l'abricot et aux amandes**

|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 6 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Cuisson | 35 min |

**Ingrédients pour Tarte à l'abricot et aux amandes**

* 1 boîte d'abricots au sirop
* 100 g de sucre en poudre
* 50 g de beurre
* 1 c. à soupe de poudre d'amandes
* 2 œufs
* extrait d'amandes amères
* 1 pâte brisée déroulée

**Préparation pour Tarte à l'abricot et aux amandes**

1 Préchauffez le four th.7 (210°C).

2 Étalez la pâte dans un moule à tarte, répartissez les abricots sur la pâte.

3 Fouettez le beurre fondu avec le sucre et quelques gouttes d'amandes amères.

4 Incorporez les œufs et la poudre d'amandes.

5 Versez la préparation sur les abricots.

6 Saupoudrez d'amandes effilées.

7 Enfournez pendant 35 min.