

La tarte aux abricots de Jacky

RV balade à La Postolle le 02/02/2015



Ingrédients:

- . 1 pâte feuilletée.
- . 1 Boite d'abricots ou poires au sirop.
- . 2 œufs entiers.
- . 100 g de sucre.
- . 20 cl de crème fraiche semi épaisse.
- . 50 g d'amandes en poudre.

Etapes de préparation :

- Etaler la pâte dans un moule à tarte, piquer la pâte.
- Poser les oreillons d'abricots ou demi-poires sur le fond de pâte.
- Dans un saladier mélanger œufs, sucre, crème fraiche ensuite la poudre d'amandes.
- Verser la préparation dans le moule à tarte entre les abricots ou poires en répartissant bien.
- Cuire au four, Th. 7 pendant 30 mn.