

La tarte aux abricots



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 12 abricots
- pâte sablée
- 6 c. à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de semoule de blé
- 3 oeufs
- 4 cuillères de crème fraîche

Préchauffez votre four à 180°.

Préparez votre pâte sablée (vous pouvez aussi utiliser de la pâte feuilletée) et étalez la dans un moule à tarte.

Pour la garniture, battez les oeufs, le sucre et la crème. Saupoudrez votre pâte avec la semoule. Etalez les abricots sur la pâte après les avoir dénoyautés et coupés en deux. Verser la garniture sur les abricots. Mettez au four à cuire une demi-heure.

Les p'tits plus de Pierrette : vous pourrez aussi servir cette tarte tiède avec de la crème chantilly

Les boissons d'accompagnement : à boire avec un crémant de bourgogne, café ou thé