Tarte aux abricots et farce d'amandes

Les ingrédients

- 1 Pâte Brisée HERTA
- 4 abricots
- 150g de poudre d’amandes
- 150g de beurre (fondu)
- 70g de sucre
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille
- 2 càs. de farine
- 50g d’amandes effilées
- 10g de menthe
- glace au choix (200 g)

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez délicatement le beurre fondu à la poudre d’amandes et au sucre jusqu’à obtention d’une pâte fluide. Ajoutez les jaunes d’œufs, la farine et la moelle de la gousse de vanille. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.
- Coupez les abricots en deux.
- Déroulez la Pâte Brisée HERTA (avec le papier sulfurisé) dans un moule à tarte et percez-y des trous.
- Déversez la farce d’amandes sur la pâte. Disposez dessus les demi-abricots (face bombée vers le dessous) et finalisez avec les amandes effilées. Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes.
- Sortez du four et servez avec une boule de glace et quelques feuilles de menthe.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **4**