# Tarte aux abricots

*23/08/2018 à 13h45*

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 8 gros abricots
- cassonade
- amandes effilées

**Pour la pâte sablée :**

- 250g de farine
- 125g de sucre semoule
- 100g de beurre
- 1 œuf
- 1 zeste de citron
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de sel

**Pour la crème :**

- 120g de sucre
- 35g de Maïzena
- 3 jaunes d'œufs
- 250ml de lait

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Préparez la pâte : dans un bol, mélangez l'œuf avec le sucre en poudre, la pincée de sel et les zestes de citron. Mettez la farine dans un saladier, mélangez. Faites un puits au centre, versez-y le contenu du bol, puis ajoutez le beurre ramolli. Pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Etalez-la au rouleau directement sur du papier sulfurisé. Foncez un moule à tarte avec la pâte. Réduisez les 2 biscuits en miettes et saupoudrez sur la pâte ;
- Coupez les abricots en deux, enlevez les noyaux, et coupez chaque quartier également en deux. Disposez-les sur la pâte ;
- Saupoudrez de cassonade et enfournez 10 minutes ;
- Préparez la crème : dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, le lait, la maïzena. Fouettez énergiquement ;
- Après les 10 minutes de cuisson, versez la crème délicatement sur les abricots, parsemez d'amandes effilées et enfournez 30 minutes ;
- Laissez refroidir avant de déguster.