

Tarte aux abricots

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 600 g d’abricots bien mûrs
- 4 c.à.s de farine
- 4 c.à.s de sucre en poudre
- 1 pâte sablée
- Cassonnade

La **recette**

Etape 1

Dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé, dérouler la pâte et piquer le fond avec une fourchette.

Etape 2

Étaler le mélange de 4 cuillères à soupe de farine et de sucre sur la pâte.

Etape 3

Laver les abricots et les couper en 4 (ou en 6 si les abricots sont gros).

Etape 4

Disposer les abricots sur le fond de tarte, en mettant le côté peau sur la pâte afin
d'éviter que la tarte soit détrempée.

Etape 5

Parsemer la tarte d'un peu de cassonade

Etape 6

Enfourner pour 45 minutes à 200°C.