Tarte aux Abricots OU Myrtilles

Recette :

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte sablée
- des abricots OU des myrtilles
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 150g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 5 cuillères à soupe de poudre d'amandes

1. Préchauffez le four à 210°C
2. Déroulez la pâte, foncez un moule, piquez la avec une fourchette
3. **Version abricots :** Lavez les abricots, les couper en 2, enlever les noyaux et les disposer sur la pâte.
4. **Version myrtilles :** Garnissez la pâte avec les myrtilles
5. Enfournez 10 min.
6. Mélangez dans un saladier les œufs avec le sucre en poudre et la vanille liquide, la poudre d'amandes et la crème fraîche.
7. Sortez la tarte du four, versez sur les fruits la préparation aux amandes.
8. Enfournez pour 25min.
9. Laissez tiédir à la sortie du four.