

Tarte aux abricots

INSTRUCTIONS : Très facile à préparer, elle se cuit toute seule et un max de plaisir en la savourant !



Instructions

1. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Laver et découper en deux les abricots, enlever le noyau.
2. Disposer la pâte brisée dans un plat et saupoudrer le fond de tarte d'amandes en poudre.
3. Dans un saladier, mélanger les abricots, le sucre vanillé, un petit peu de thym et le miel.
4. Disposez les abricots sur la pâte et enfourner pendant 45 minutes.
5. Il n'y a plus qu'à disposer un petit peu de thym frais et à savourer ! ;)

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Abricots	300g
Pâte brisée	1
Sachet de sucre vanillé	1
Miel liquide	1 càs
Amandes en poudres	3 càs
Thym frais	