



Pour une tarte de 9 po (23 cm) pour 6 personnes

1 pâte feuilletée (250 g)

1/4 tasse (25 g) de poudre d'amande

1 kg d'abricots

1/4 tasse (50 g) de sucre de canne

2 c. à soupe d'eau

1 gousse de vanille fendue et grattée

1/4 tasse (35 g) d'amandes effilées

2 c. à soupe (25 g) de sucre de canne

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte feuilletée au rouleau et foncer un moule à tarte légèrement graissé.

Couper l'excédent de pâte.

Saupoudrer le fond de la pâte avec la poudre d'amande. Réserver au réfrigérateur.

Couper les abricots en deux et dénoyautez-les. Réserver 14 oreillons et découper le reste des abricots en morceaux.

Mettre les abricots en morceaux dans une casserole avec le sucre de canne, l'eau et la gousse de vanille.

Cuire 15 minutes sur feu moyen, sans couvrir. Laisser refroidir puis enlever la gousse de vanille.

Préchauffer le four à 375 F (190 C).

Recouvrir le fond de la tarte de la compote d'abricots.

Déposer par dessus les oreillons d'abricots, face coupée sur le dessus.

Enfourner la tarte pour 40 minutes.

Sortir la tarte du four, puis parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre de canne.
Allumer le gril du four et faire dorer quelques minutes en surveillant bien.

Sortir la tarte du four et laisser refroidir complètement sur une grille.