

Secret de Chef n° 10

LA TARTE SANS PÂTE  
AUX BISCUITS DE REIMS  
ET ABRICOTS



# LA TARTE SANS PÂTE AUX BISCUITS DE REIMS ET ABRICOTS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 boîte d'abricots au sirop
- 10 biscuits roses
- 2 à 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 140 g du sucre
- 100 g d'amande en poudre

## PRÉPARATION DE LA RECETTE

Beurrer le moule à tarte.

Egoutter les abricots en réservant le sirop. Imbiber les biscuits avec le sirop et disposez-les au fond du moule. Recouvrir avec les abricots.

Dans un récipient à part, mélanger le sucre, les œufs, la crème et les amandes en poudre. Verser le mélange sur les abricots et les biscuits.

Faire cuire 30 min au four à 170°C.

## LE SECRET DU CHEF...

Décorer la tarte de pistaches concassées.