 **Mirliton aux abricots**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :
- 180 g de farine** **- 30 g de sucre** **- 90 g de beurre** **- 45 g d'eau
Garniture : - 9 gros abricots**
**- 50 ml de lait entier** **- 50 ml de crème fraîche liquide** **- 20 g de beurre** **- 1 œuf**
**- 20 g de sucre en poudre** **- 45 g d'amandes en poudre** **- 2 càs d'amandes effilées**

**Un moule ou un cercle à tarte de 24 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C**

**La pâte :**À préparer avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Foncer le cercle, (difficile avec la chaleur de ce jour là..) piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.
**La garniture :**Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne la couleur noisette.
Faire tiédir le lait et la crème.
Battre l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter deux cuillerées à soupe de poudre d'amande et mélanger.
Incorporer le mélange au lait tiède puis le beurre et bien mélanger.
Laver et sécher les abricots. Les couper en deux et retirer les noyaux.
**La tarte :**Lester la pâte à tarte suivant la [**méthode préférée**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/). Enfourner pour 10 minutes.
Augmenter la **température du four à 210°C**.
Retirer le lestage et remettre la pâte au four pendant 10 mn. Poudrer avec le reste d'amandes.
Déposer les oreillons d'abricots, partie bombée sur le fond de tarte. Enfourner 10 minutes.
Réduire la **température du four à 180°C**. Verser la garniture sur les abricots. Saupoudrer d'amandes effilées.
Remettre au four pendant 15 minutes.
Laisser refroidir sur une grille avant de servir.