** Gâteau abricots**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**
**Pâte :**
**- 200 g de farine - 100 g de beurre - 50 g de sucre - 1 pincée de sel - 1 œuf
Garniture :
- 800 g d'abricots bien mûrs
- 215 g de lait concentré sucré
- 3 œufs
- 50 g de poudre d'amandes
- 2 càs de farine
- 1 càs d'amaretto
- 3 càs de crème**

**1 moule à manqué de 22 cm de diamètre
Préchauffer le four à 175°C** 

**La Pâte :**Disposer la farine en fontaine.
Mettre au centre, le sel, le sucre, l'œuf et le beurre coupé en lamelles.
Travailler rapidement et si besoin est, rajouter 1 à 2 càs d'eau.
Dès que la pâte est lisse l'aplatir au rouleau et en tapisser le moule.
Réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

**La Garniture :**Laver les abricots. Les couper en 2  ôter les noyaux et les disposer sur le fond de pâte
partie creuse au-dessus.
Battre le lait concentré avec la crème, les œufs, la poudre d'amandes et la farine.
Ajouter l'alcool. Verser la crème sur les abricots.
[**Festonner les bords**](http://croquantfondantgourmand.com/festonner-la-bordure-dune-tarte/) de la tarte Faire cuire pendant 40 minutes environ.
Laisser refroidir avant de démouler.
À déguster froid.