**Tarte aux abricots et crumble**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :** **- 250 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 2 ou 3 càs d'eau**

**1 cercle à tarte de 28 cm de Ø
Préchauffage du four à 180°C** 

Vous la préparerez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).
Étaler la pâte et foncer le moule.
Décoller le bord en passant la pointe d'un couteau sur tout le bord.
Piquer la pâte à la fourchette et lester la pâte suivant la [**méthode préférée**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).
Mettre au frais pendant la préparation de la garniture.
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, l'enfourner pendant 15 minutes.
Retirer le lestage et remettre la tarte au four pendant 5 minutes pour laisser la pâte sécher.

**La garniture :
- 16 beaux** [**abricots**](https://recettes.de/abricot)
**- 50 g de beurre**
**- 75 g de sucre semoule**
**½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre
- 2 grosses càs d’amandes en poudre**

Mélanger le sucre et la vanille.
Laver, sécher et couper les abricots en deux.
Faire fondre le beurre dans une grande poêle.
Déposer les abricots, les saupoudrer de sucre vanillé.
Laisser "compoter" une dizaine de minutes en retournant les fruits à mi-cuisson.
Débarrasser les oreillons sur un plat pour les laisser égoutter et refroidir.
Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d'amande.
Disposer les abricots bien serrés.

**Le crumble :
- 100 g de farine
- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre en parcelles**

Préparer le [crumble](https://recettes.de/crumble) en mélangeant tous les ingrédients avec les doigts
ou comme moi, rapidement au robot.
Répartir le crumble sur les abricots.
Enfourner la tarte à 180°C pendant 20 minutes.
Déposer la tarte sur une grille et retirer délicatement le cercle.
Laisser refroidir.