**Tarte briochée abricot romarin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Tarte-brioch%C3%A9e-abricot-romarin-IMG_5880_34629.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
70 g de lait** **- 1 œuf** **- 300 g de farine** **- 1 càc de levure sèche de boulanger** **(10 g de fraîche)**  
**- 40 g de sucre** **- 100 g de beurre  
La garniture :  
- 700 g d'abricots** **- 4 càs d'amandes en poudre** **- 1 branche de romarin**  
**- 1 œuf** **- 100 g de sucre** **- 100 g de crème liquide** **- quelques amandes effilées**

**Un plat à tarte ou un cercle de 28 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), le lait et l'œuf.   
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure. Saupoudrer de sucre et éparpiller les parcelles de beurre.  
Lancer le programme "Pâte" (1 h 30 min).  
À la fin du programme, dégazer légèrement la pâte.  
Étaler la pâte au rouleau et en garnir le moule. Piquer à la fourchette.  
**La garniture :**Laver, sécher et dénoyauter les abricots.  
Répartir la poudre d'amande sur le fond de pâte.  
Disposer les oreillons d'abricots face coupée vers le haut, bien serrés sur le fond de tarte.  
Déposer ça et là quelques petits toupets de romarin entre les fruits.  
Mélanger au fouet l'œuf et le sucre jusqu'à blanchiment.  
Ajouter la crème et bien mélanger.  
Arroser les fruits de cette crème.  
Éparpiller quelques amandes effilées.  
Enfourner pour 30 minutes environ.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
Nous l'avons dégustée tiède et aussi froide, nature.  
Vous pouvez aussi l'accompagner d'une rosace de crème chantilly.