 **Tarte abricot-framboise**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**
**- 300 g de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 40 g de** [**noisettes**](http://recettes.de/noisette)**- 150 g de beurre
- 1 œuf
- 2 càs d'eau
Garniture :
- 4 œufs
- 330 g de crème
- 135 g de** [**cassonade**](http://recettes.de/cassonade)**- 150 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande)**- le zeste d'une orange
- 22** [**abricots**](http://recettes.de/abricot)**- 27** [**framboises**](http://recettes.de/framboises)**- quelques brindilles de romarin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre - 4 cercles à tarte de 9 cm de diamètre
La plaque du four recouverte de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**Réduire les noisettes en poudre.
Mélanger la farine, le sucre et la poudre de noisettes.
Ajouter le beurre en parcelles et travailler la pâte jusqu'à obtenir un "sable".
Ajouter l'œuf et l'eau et pétrir rapidement pour former une boule.
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier film et foncer les cercles posés sur la plaque du four.
Piquer la pâte à la fourchette, couvrir et mettre la plaque au frais.
**La garniture :**[**Monder les amandes**](http://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/) et les réduire en  poudre..
Battre les œufs avec la crème, la cassonade, la poudre d'amande et le zeste d'orange finement râpé.
Répartir la crème sur les fonds de tarte en les remplissant à moitié.
Laver et sécher les abricots; Les couper en 2 et les dénoyauter.
Garnir le dessus de la crème avec les oreillons d'abricots, partie ouverte au-dessus.
Remplir la cavité des abricots d'un peu de crème et déposer une framboise dans chacune.
Saupoudrer de quelques brindilles de romarin ciselées.
Enfourner 30 minutes pour les tartelettes et 40 minutes pour la tarte.
Laisser tiédir avant de démouler.
Saupoudrer d'un voile de sucre glace avant de servir tiède ou froid.