** Gâteau abricots**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/09/G%C3%A2teau-aux-abricots-septembre-2009-080-copie.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**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.