

# Tarte au chèvre & aux abricots

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min*

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (maison ou pas)
- 4 œufs
- 200g de crème liquide
- 200g de chèvre frais ou une bûche
- 20 abricots secs
- 2 cs de graines de tournesol
- Sel & poivre



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une fourchette et un moule à tarte*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C.
- Couper la moitié du fromage en petits morceaux.
- Dans le cul de poule, fouetter les œufs.
- Ajouter la crème. Bien mélanger.
- Saler et poivrer.
- Bien mélanger le tout.
- Étaler la pâte feuilletée et la piquer.
- Déposer les abricots coupés en petits morceaux (en garder quelques-uns pour la déco) et le chèvre sur la pâte.
- Verser la préparation dessus.
- Couper le reste du fromage de chèvre en rondelles ou en morceaux assez gros.
- Recouvrir de graines de tournesol et de petits morceaux d'abricots.
- Enfourner 15 min à 210°C puis baisser le four à 180°C durant 10 à 15 min.

*Bon appétit !*