

## Tarte briochée aux abricots

Ingrédients :

- 3dl de lait
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 65g de sucre
- 25g de fécule de maïs
- 300g de pâte à brioche
- 1 boîte d'oreillons d'abricots au sirop
- 30g de nappage blond



1. Faire bouillir le lait avec la vanille.  
Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la fécule de maïs et mélanger.  
Verser le lait bouillant sur ce mélange en remuant avec un fouet. Reporter sur le feu et faire bouillir en remuant énergiquement. Placer un film plastique à la surface et faire refroidir rapidement.
2. Abaisser la pâte à brioche. Garnir un moule à tarte beurré en relevant un peu les bords.  
Garnir avec la crème bien froide. Ranger les oreillons d'abricots. Laisser reposer dans un endroit tiède. Cuire au four à 200°C (th 6-7) pendant environ 20 minutes.

Démouler sur grille. Chauffer le nappage blond et lustrer la surface de la tarte à l'aide d'un pinceau.