

# Tarte aux abricots, framboises et coco



Ingrédients pour un cercle à tarte de 26cm de diamètre et 3cm de hauteur:

1 pâte feuilletée  
une douzaine de gros abricots  
24 framboises  
75g de beurre  
150g de sucre de canne  
3 oeufs  
150g de noix de coco

## Préparation:

- Etendre la pâte feuilletée au rouleau et en garnir un cercle à tarte.
- Travailler le beurre en crème avec le sucre. Incorporer les oeufs puis la noix de coco. Travailler l'appareil jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Verser cette crème sur la pâte feuilletée puis lisser la surface à la spatule.
- Laver les abricots puis les couper en deux. Déposer chaque oreillon d'abricot, face bombée vers le bas, sur la crème en les enfonçant légèrement. Mettre une framboise sur chaque abricot. Saupoudrer les abricots d'un peu de sucre.
- Enfourner la tarte à 200°C pendant 35 minutes environ.