

20 juillet 2008

**Tarte aux abricots sur lit de crème de spéculoos  
maison au rhum brun**



(pour 4/6)

*abricots frais*  
*400 g de crème de spéculoos ( recette : )*  
*1 œuf*  
*5 cl de rhum brun*  
*Sucre de canne*  
*1 fond de tarte*

Réalisez la crème de spéculoos selon la recette de Domi avec les mêmes quantités.

Ajoutez-y l'œuf et le rhum et fouettez bien. Répartissez sur le fond de tarte.

Lavez et coupez les abricots en 4. Disposez-les joliment sur la crème puis saupoudrez de sucre de canne. Enfournez à 180 °C pour 35 à 40 minutes.