

# Soleils à l'abricot

## Ingrédients :

1 pâte feuilletée  
1 boîte 4/4 d'abricots au sirop  
30 g de beurre  
1 jaune d'oeuf  
2 CS de sucre  
2 CS de poudre d'amande  
2-3 CC de confiture d'abricot



## Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre Silpat® sur la plaque perforée.

Mettez les abricots à égoutter.

Découpez avec le découpoir rond 6 ou 7,5 cm la pâte feuilletée et posez les ronds sur la toile Silpat®. Dans le cul-de-poule, mélangez le beurre fondu, le sucre, la poudre d'amande et le jaune d'œuf. Mettez cette préparation dans une poche à douilles et déposez une noisette sur chaque découpe de pâte. Recouvrir avec un oreillon d'abricot.

Mettez au four et faites cuire 12 à 15 minutes à 180°C (th.6). Pendant ce temps là chauffez doucement 2-3 cuillères à café de confiture d'abricot au micro-ondes pour la liquéfier.

Sortez les feuilletées du four et posez-les sur la grille ronde. Glacez les abricots avec l'aide d'un pinceau avec la confiture liquide.