***Tarte au chocolat et aux abricot***

***Pour 4 à 6 personnes***

300g de [*pâte sucrée au cacao*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2015/07/pate-sucree-au-cacao.html)

50g de poudre d'amande

50g de cassonade

50g de beurre

12g de cacao

2 gros abricots

1 cuil à soupe de cassonade

1 cuil à soupe de graines de sésame

Préparez la pâte: (voir [ici](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2015/07/pate-sucree-au-cacao.html)) , filmez-la et laissez-la reposer 2 heures au frigo.

Préparez la crème d'amande au cacao: mélangez le sucre et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre d'amande et le cacao.

Foncez la pâte dans un moule à tarte rectangulaire et répartissez la crème d'amande au cacao sur le fond de tarte.

Lavez et coupez les abricots en 6  à 8 tranches chacun et déposez-les sur la crème d'amande au cacao.

Saupoudrez les abricots de cassonade et de graines de sésames avant de réserver la tarte au frais le temps que le four chauffe.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four. Laissez refroidir.