



TARTE ABRICOTS PISTACHE



500g d'abricots parfumés mais fermes, 1/3 de la quantité de pâte sucrée- toujours la même, je vous redonne la recette pour vous éviter un clic, vous conserverez le reste au congélateur pour une utilisation future, une crème d'amandes pistachée, du sucre glace, quelques pistaches concassées, et c'est tout

La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine. Crémez à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajoutez l'œuf, la poudre d'amandes, le sel et la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Quand le mélange est homogène, aplatissez-le finement au rouleau entre 2 feuilles guitare ou film ou papier cuisson. Réservez au frais quelques heures ou 15 min au congélateur.

La crème d'amandes à la pistache : 1 œuf entier, 1cs rase de pâte de pistache, 50g de beurre pommade, 50g de sucre en poudre, 50g de poudre d'amandes, 1cc de farine, Dans le bol du robot mélangez à la feuille le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez dans l'ordre l'œuf, la poudre d'amandes, la farine et la pâte de pistache. Mélangez pour obtenir un appareil homogène.

Le dressage : Foncez le moule choisi avec la pâte. A la poche ou à la cuillère recouvrez le fond avec une partie de la préparation, environ les 2/3 pour ce moule. Coupez les abricots en 2, puis à nouveau chaque oreillon en 2 et rangez-les bien serrés côté bombé dessous. Recouvrez avec le reste de la crème d'amandes à la pistache. Enfournier 25 minutes environ à 180°, chaleur tournante.

La finition : QS de pistaches concassées et de sucre glace. Torréfiez légèrement au four une poignée de pistaches nature. Laissez-les refroidir et concassez-les grossièrement. Au moment du service, démoulez la tarte, poudrez-la de sucre glace et parsemez-la avec les pistaches. Vous pouvez aussi poudrez avant de démouler comme sur la photo ci dessus.

