



Tarte fraise rhubarbe et abricot pistache



**Pour 6 personnes :**

**Pâte sucrée :** 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine. Crémier à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande, le sel et la farine. Ne pas corser la pâte. Quand le mélange est homogène, l'étaler finement au rouleau entre 2 feuilles guitare ou de papier cuisson. Réserver au frais quelques heures ou 15 min au congélateur.

**Pour la tarte fraise rhubarbe**

**La rhubarbe à préparer la veille :** 60g de sucre semoule, 600g de rhubarbe. Éplucher et couper les tiges de rhubarbe en tronçons de 2cm. Les mettre dans une terrine avec les 60g de sucre. Couvrir et laisser macérer minimum 8 heures. Le lendemain, verser la rhubarbe dans une passoire et la laisser s'égoutter pendant 1 heure.

**La crème d'amande :** 50g de beurre pommade, 50g de sucre, 50g d'œuf, 50g de poudre d'amande, 25g de crème fleurette 35% MG.

Mélanger à la maryse et sans trop travailler l'appareil le beurre et le sucre, ajouter la poudre d'amande puis l'œuf et la crème et lisser le mélange.

**Le dressage :** foncer le moule à tarte, piquer la pâte à la fourchette, la couvrir de papier cuisson puis de légumes secs ou de billes spéciales et **enfourner** 30 minutes à 155°. Disposer les tronçons de rhubarbe sur la pâte précuite et refroidie. Répartir la crème d'amande sur la rhubarbe et **enfourner** à nouveau à 175/180° 15 à 20 min.

**La finition** : quand la tarte est refroidie la recouvrir généreusement de belles fraises coupées en 2 et lustrer le dessus au pinceau avec un peu de gelée de groseilles maison.

### **Pour la tarte abricot**



Même pâte sucrée

**La crème d'amandes à la pistache** : même recette de crème d'amande que pour la tarte aux fraises, ajouter juste en fin de parcours 1 belle cuillère à soupe de vraie pâte de pistache sans additif ni colorant.

**Le dressage** : fonder le moule avec la pâte sucrée. A la poche ou à la cuillère recouvrir le fond avec les 2/3 de la crème d'amande à la pistache. Couper les abricots en 2, puis à nouveau chaque oreillon en 2 et les ranger bien serrés côté bombé dessous. Recouvrir avec le reste de la crème à la pistache et enfourner 35/40 minutes environ à 165/170°, chaleur tournante.

**La finition** : pistaches vertes nature, sucre glace.

Torréfier légèrement au four une poignée de pistaches nature. Les laisser refroidir et les concasser grossièrement. Démouler la tarte et quand elle est froide, la poudrer de sucre glace et la parsemer de pistaches concassées.

