

Tarte Rustique Aux Abricots

Waiting For The Sun

<https://caladan09.fr/2022/08/31/tarte-rustique-aux-abricots/>

Préparation 30 min - Cuisson 35 min

Matériel : Un grand moule à tarte, un rouleau à pâtisserie

Il vous faudra pour la pâte :

- 200 g de farine T55
- 50 g de farine de seigle
- 75 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 2 petits suisses (120 g)
- 1 pincée de sel
-

Et pour la garniture :

- 250 g de ricotta
- une dizaine d'abricots (un peu plus s'ils sont petits)
- 2 œufs
- 50 g de cassonade
- 1 càs de parfum (rhum par exemple)
- 25 g de pistaches



Comment faire :

Préparer la pâte : Dans le robot pétrisseur, ou à la main, mélanger les farines, le sucre, le sel et le beurre froid en morceaux jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter ensuite les petits suisses et mélanger 2 minutes jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme. Au besoin, finir d'amalgamer avec les mains.

Étaler cette pâte au rouleau sur un plan de travail fariné, et garnir un moule dans lequel on aura mis une poignée de farine. Le rond de pâte doit être plus grand que le moule à tarte de 3 cm environ afin de pouvoir la rabattre ensuite sur la garniture. Pour l'instant, laisser la pâte déborder légèrement du moule et entreposer au frais.

Préparer la garniture :

Allumer le four, 180°C. Concasser grossièrement les pistaches.

Dans un saladier, mélanger au fouet la ricotta, les œufs, la cassonade et le parfum.

Laver et dénoyauter les abricots. Verser la garniture sur le fond de tarte. Déposer les demi-abricots sur la garniture, côté bombé vers le haut. Rabattre la pâte sur la garniture.

A l'aide d'un pinceau, humidifier la partie de la pâte rabattue, et saupoudrer de pistaches. En saupoudrer aussi le reste de la tarte.

Enfourner pour 35 minutes.