

# TARTE AUX ABRICOTS ET CRÈME DE PISTACHE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes, pour un moule de 28 cm de diamètre

Préparation 20 min

Cuisson 40 min

## INGRÉDIENTS

Pâte : • 200 g de farine • 50 g de sucre glace • 100 g de beurre • 1 œuf • une pincée de sel • un peu d'eau

Garniture : • 16 gros d'abricots • 100 g de pistaches (non salées) • 90 g de cassonade • 100 g de beurre mou • 1 càs de purée d'amandes • 1 œuf • 10 cl de crème liquide

## RÉALISATION

Préparer la pâte : Dans le bol du robot pétrisseur (ou à la main), mélanger la farine le sucre glace, le sel et le beurre jusque-là obtenir une consistance sableuse. Ajouter l'œuf battu et petit à petit un peu d'eau jusqu'à former une boule. Étaler au rouleau et foncer un moule à tarte. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la pâte à la pistache : Faire griller les pistaches à sec 5 minutes en remuant souvent. Laisser refroidir puis les mixer avec le sucre et la purée d'amandes.

Dans un récipient mélanger cette poudre avec le beurre mou. Ajouter l'œuf et la crème et bien mélanger.

Laver et couper les abricots en deux.

Étaler la crème de pistache sur la fond de tarte, déposer les abricots dessus en les enfonçant dans la crème. Mettre à cuire pour 40 minutes.