



© <http://ungraindecuisine.fr> par Thierry d'Issy - 2018

TARTE AMANDINE AUX ABRICOTS

(Cercle de 20/22cm - 6/8 personnes - Réalisation 30min - Cuisson 45mn à 170°C)

Les ingrédients :

<p>La pâte à foncer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 175 Grs de farine ; - 90 Grs de beurre ; - 20 Grs de jaune d'oeuf ; - 20 Grs de lait ; - 20 Grs de sucre semoule ; - 3 Grs de sel. 	<p>La crème amandine-pistache :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75 Grs de beurre ; - 35 Grs de sucre semoule ; - 50 Grs d'oeuf ; - 65 Grs de poudre d'amande ; - 5 Grs de farine ; - 20 Grs de pâte de pistache. 	<p>La garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 Grs d'abricots mûrs mais pas trop ; - QS d'amandes effilées ; - QS d'éclats de pistache ; - 25 Grs de nappage neutre ; - QS de sucre neige.
---	---	---

La réalisation :

La pâte à foncer :

- 1 - Déposez la farine et le beurre froid dans le bol de votre robot puis mélangez à la feuille afin d'obtenir une texture sableuse, 2 minutes environ.
- 2 - Ajoutez le jaune d'œuf battu et le lait, mélangez rapidement puis ajouter le sucre et le sel. Laissez tourner encore 30 secondes pour amalgamer la pâte.
- 3 - Fraisez la pâte à la main qui doit être bien homogène, filmez au contact et réserver minimum 1h au froid.
- 4 - Beurrez l'intérieur de votre cercle de 22cm de diamètre et 2cm de hauteur. Sortez votre pâte et foncez le cercle avec précaution en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Si elle est trop cassante, patientez quelques minutes elle va s'attendrir un peu en se réchauffant, mais ne tardez pas trop car elle risque d'être trop fragile en remontant en température.

5 - Réservez votre cercle foncé au froid positif après avoir réalisé quelques trous à l'aide d'une fourchette dans le fond pour ne pas que la pâte lève à la cuisson.

La crème d'amandine-pistache :

- 1 - A la main, crémez le beurre à température ambiante pour obtenir une pommade.
- 2 - Ajoutez le sucre et la pâte de pistache puis manangez au fouet.
- 3 - Ajoutez l'oeuf battu en fouettant puis incorporez la poudre d'amande et la farine.

Le montage et la cuisson :

- 1 - Garnissez votre fond de pâte à foncer avec la totalité de la crème d'amande.
- 2 - Taillez les abricots en 4 et garnissez harmonieusement le fond de crème. Les abricots sont posés avec le côté peau en dessous.
- 3 - Parsemez avec les amandes effilées puis enfournez pour 45mn à 170°C.
- 4 - Après refroidissement, dé-cerclez la tarte, ébarbez si nécessaire et couvrez de nappage neutre abricot à l'aide d'un pinceau.
- 5 - Parsemez d'éclats de pistache et décorez au sucre neige.