



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2014

Tarte abricots sur pâte sucrée et crème noisette- pistache

(Pour 8 personnes - Préparation 30 min - Cuisson 40 min)

Les ingrédients :

- Pour la pâte sucrée : - 140 Grs de beurre mou - 75 Grs de sucre glace - 25 Grs de poudre d'amande - 1 Oeuf - 250 Grs de farine T55 - pincée de fleur de sel.

Pour la garniture : - 100 Grs de sucre roux - 2 Oeufs - 100 Grs de poudre de noisette torréfiée - 10 Cl de crème fraîche liquide - 1 cuillère à soupe de pistaches concassées non salées - 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot.

La réalisation :

La pâte sucrée : 1 - A la main ou au robot avec la feuille, mélangez le beurre et le sucre glace afin d'obtenir un appareil homogène puis ajoutez l'oeuf, la poudre d'amande, le sel et la farine. Formez une boule sans trop la travailler, filmez au contact et réservez au frais quelques heures ou 15 minutes au congélateur.

2 - Étalez votre pâte, foncez votre moule et pré-cuire à blanc sans coloration 7-8 minutes.

La garniture : 1 - Battez les oeufs en omelette et les blanchir avec le sucre. Ajoutez la poudre de noisettes, la crème fraîche et les pistaches.

2 - Garnissez votre fond de tarte pré-cuit avec cette crème noisettes et disposez les abricots bien mûrs. Enfournerez 35-40 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

3 - Réalisez un nappage avec 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot et 1 cuillère à soupe d'eau qu'il vous faut porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.

4 - Quand votre tarte est cuite et refroidie, la napper d'une fine couche de nappage encore chaud à l'aide d'un pinceau.

