

Tarte aux abricots et à la pistache d'Eric Kayser



Ingrédients :

La pâte sablée aux amandes :

- 150g de beurre mou
- 30g de sucre en poudre
- 60g de sucre glace
- 30g d'amandes en poudre
- 1 oeuf
- 250g de farine

La garniture :

- 8 à 10 abricots selon la taille
- 125g de beurre mou
- 125g de sucre en poudre
- 125g d'amandes en poudre
- 3 oeufs
- 30g de pâte de pistache

Préparation :

La pâte sablée aux amandes :

Travailler le beurre en pommade avec le sucre en poudre. Ajouter l'oeuf et bien mélanger. Incorporer le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Former une boule et l'emballer dans un film alimentaire. Placer au frais pour une heure minimum. La pâte sablée peut être préparée la veille._

Étaler la pâte sablée entre 2 toiles siliconées, si vous n'en n'avez pas, vous pouvez les remplacer par 2 morceaux de film alimentaire ou de papier cuisson. Retirer la feuille du dessus et lever délicatement la feuille du dessous et placer la pâte sur le moule à tarte en la retournant. Retirer délicatement la deuxième feuille. Placer au réfrigérateur.

La garniture :

Travailler le beurre en pommade avec le sucre en poudre. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque. Incorporer la poudre d'amandes et la pâte de pistache. Étaler la préparation sur la pâte sablée.

Préchauffer le four à 180°C. Couper les abricots en 4 quartiers puis les poser sur la crème à la pistache en les enfonçant légèrement. Enfourner pour 30-35mn. Laisser refroidir sur une grille.

