

Tarte pistache & abricots

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre
- 100g de beurre mou
- 2 œufs
- 1cs de pâte à pistache
- 10g de farine
- qq gouttes d'extrait d'amande amère
- 5 abricots



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule, un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte sablée et la foncer dans le moule.
- Piquer le fond avec une fourchette et réserver au frais.
- Dans un saladier, fouetter le beurre mou avec le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter la poudre d'amandes, l'extrait et la pâte de pistache.
- Ajouter les œufs, l'un après l'autre.
- Mélanger puis incorporer la farine.
- Verser la préparation sur la pâte.
- Laver et couper en deux les abricots. Les répartir sur le mélange à base de pistache.
- Enfourner 25 à 30 mn.

Bon appétit !!!