

Tarte abricotine à la pistache

Pour 8 personnes

Préparation : 35 min - Cuisson : 50 min – Réfrigération : 30 min

Ingrédients :

*Pour la pâte sablée :

- 1 jaune d'œuf
- 250g de farine
- 125g de beurre mou
- 50g de sucre glace
- 1 pincée de sel

*Pour la garniture :

- 800g d'abricots
- 2 jaunes d'œufs
- 25cl de crème liquide entière
- 150g de sucre roux
- 2cs de pâte à pistache

*Pour l'abricotine :

- 4cs de confiture à l'abricot

Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule, un moule à tarte, du papier sulfurisé et un bol.



Réalisation :

*Pour la pâte sablée :

- Verser la farine dans un saladier, creuser un puits et ajouter le beurre.
- Malaxer la pâte entre les doigts.
- Incorporer le sucre glace, le jaune d'œuf, le sel et 30g d'eau.
- Former une boule et la réserver 30 min au frais.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Étaler la pâte sablée au rouleau à pâtisserie en une couche d'environ 8mm d'épaisseur.
- Foncer le moule à tarte avec la pâte en recouvrant bien les bords.
- La garnir de papier sulfurisé et de perles de céramique (ou pâtes sèches) et cuire à blanc 20 min.
- Laisser la pâte refroidir dans le moule.

*Pour la garniture :

- Couper les abricots en quatre et retirer les noyaux.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre roux et la crème dans un bol et ajouter la pâte à pistache.
- Fouetter pour obtenir un mélange homogène.
- Répartir les quartiers d'abricot sur la tarte et verser l'appareil à pistache.
- Enfourner pour 30 min environ puis laisser refroidir avant de démouler sur un plat.

*L'abricotine :

- Mixeur la confiture d'abricot et la diluer avec 2cs d'eau.
- Faire tiédir le mélange et badigeonner la tarte d'abricotine au pinceau avant de servir.

Bon appétit !