

Tarte abricots–groseilles, crème d'amandes à la pistache

Les ingrédients pour un moule à tarte de 26 cm de diamètre :

Pour la pâte:

200 g de farine
100 g de beurre
2 c à s de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
4 cl d'eau

Pour la crème d'amandes :

100 g d'amandes en poudre
100 g de beurre
100 g de sucre
2 oeufs battus
1 belle c à s de pâte de pistache

7 très gros abricots (plus si les abricots sont petits)
1 petite barquette de groseilles
Quelques pistaches non salées décortiquées (facultatif)
Un peu de sucre

Préparer la pâte à tarte :

Dans le robot mettre la farine, le sucre vanillé, le sucre, le sel et le beurre coupé en dés. Faire fonctionner le robot pour avoir un mélange sableux et ajouter alors l'eau. Dès que la pâte commence à former une boule arrêter le robot pour que la pâte ne durcisse pas. Il ne faut pas trop la travailler.

Mettre la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer 1 h au frigo.

Sortir la pâte du frigo et l'étaler sur un plan de travail fariné. Tapiser un moule à tarte beurré et fariné. Piquer le fond à la fourchette et mettre 15 mn au frais.

Puis précuire le fond de tarte 10 mn environ à 200–210° suivant votre four.

Sortir la fond de tarte du four.

Pendant la cuisson du fond faire la crème d'amandes en mettant dans le bol d'un mixeur les amandes en poudre, et en ajoutant peu le beurre ramolli puis le sucre. Incorporer ensuite les oeufs. Mettre dans un saladier et ajouter la pâte de pistache, bien mélanger pour avoir une couleur homogène.

Couper les abricots en 2 et enlever le noyau. Egrener les groseilles.

Sur le fond de tarte précuit étaler la crème d'amandes à la pistache puis déposer les oreillons d'abricots côté bombé sur le fond. Mettre dans le creux du noyau de chaque demi-abricot quelques groseilles.
Saupoudrer les fruits d'un peu de sucre uniquement sur les fruits et mettre à cuire 30 mn environ (cuisson à adapter en fonction de votre four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>