



NOUGABRICOT

300g pâte sucrée - 450g crème d'amandes - 50g crème fraîche épaisse - 8 gros abricots - 12 amandes émondées - 50g pistaches émondées, torréfiées et hachées - 50g amandes effilées - 50g miel de montagne - Pour la déco : 50g miel de montagne - 20g sucre glace –

Pâte sucrée : (à préparer la veille)

500g farine - 150g sucre glace - 250g beurre tempéré - 2 oeufs - 2g sel - 20g sucre vanillé
Dans le bol du K. muni de la feuille, verser la farine. Ajouter le sel, le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé. Mélanger à vitesse 4. Ajouter les oeufs. Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une belle pâte. Rassembler en boule et filmer. Entreposer au réfrigérateur.

Crème d'amande : (à préparer la veille)

150g beurre tempéré - 120g sucre glace - 150g poudre d'amandes - 60g farine - 3 oeufs –
Dans le bol du K. muni de la feuille, mélanger le beurre et le sucre. Fouetter. Ajouter les oeufs, mélanger. Ajouter la farine, la poudre d'amandes. Arrêter l'appareil quand le mélange devient crémeux. Conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Etaler la pâte en un rectangle et déposer dans le moule à tarte rectangulaire (11X35).

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Filmer. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Couper les abricots dénoyautés en 6 tranches dans la longueur. Ajouter à la crème d'amandes la crème fraîche, les pistaches hachées et les amandes effilées. Garnir le fond de la tarte d'une bonne couche de crème. Disposer les tranches d'abricots face coupée vers le haut. Garnir chacune d'une amande émondée et d'une noisette de miel.

Cuire 45 minutes~.

Dans une petite casserole, fondre à feu doux le miel. A la sortie du four, napper chaque tranche d'abricot de miel. Refroidir. Saupoudrer de sucre glace.