

Tarte Amandine Pistaches / abricots



Ingrédients :

- Pour la pâte :

* 250g de farine

* 100g de beurre mou

* 125g de sucre

* 1 œuf

- Pour la garniture :

* 100g de poudre d'amandes

* 10g de farine

* 2 œufs

* 100g de sucre

* 100g de beurre

* 1 càs de pâte de pistache

* 1 boîte d'abricots

Recette :

Préparez votre pâte à tarte, en mélangeant tous les ingrédients. Étalez la pâte, puis foncez votre moule préalablement graissé, piquez à la fourchette, puis réservez au frais.

Préchauffez votre four à 180°

Mélangez le sucre, la pâte de pistache & le beurre pommade. Ajoutez ensuite la poudre d'amande, les œufs un à un, puis la farine. Versez cette préparation sur la pâte. Ajoutez les oreillons d'abricots.

Enfournez 45minutes. Ajoutez des pistaches hâchées pour le décor.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre, la poudre d'amandes, la pâte de pistache, les abricots, les pistaches hâchées.