

Tarte abricots-pistaches

Pour 8 personnes

Pâte

100g de beurre fondu

200g de farine

50g d'eau

2 cuil à soupe de sucre vanillé

Garniture

85g de beurre mou

50g de farine

35g de poudre d'amande

50g de miel

2 œufs

7 petits abricot

50g de pistaches

Préparez la pâte en mélangeant tout les ingrédients, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Concassez les pistaches. Etalez la pâte et foncez-la dans un moule.

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le beurre mou, la farine, la poudre d'amande, les œufs et le miel. Quand le mélange est homogène, versez-le sur la pâte.

Coupez les abricots en deux et disposez-les sur la garniture les fesses en l'air puis répartissez les pistaches concassées par dessus.

Enfournez à 180°C pendant 30 minutes.