

# Tarte aux abricots, crème d'amande

## La pâte brisée : au Thermomix

150 gr de farine  
1 càc sucre  
75 gr de beurre en morceaux  
50 gr d'eau tiède

Mettre la farine, le sel, le sucre et le beurre dans le bol du robot mixer fonction TURBO quelques secondes  
Programmer 1 mn fonction PETRIN en ajoutant l'eau progressivement pour obtenir une pâte souple

Réserver dans un film étirable et mettre au frais 1 heure ( au moins)

## La crème d'amande :

Pour garnir une belle tarte :

50 gr de poudre d'amandes  
50 gr de sucre en poudre  
50 gr de beurre à température ambiante  
25 gr de farine ( + ou - ) l'ajout de farine permet à la crème d'avoir une meilleure tenue à la cuisson  
1 œuf entier

Battez le beurre et le sucre en poudre pour obtenir une belle pommade  
Ajoutez l'œuf entier, puis la poudre d'amande et la farine  
Filmez au contact, puis mettre au frigo

## La Tarte :

12 abricots  
Sucre en poudre  
Eclats de pistaches pour finition

Abaissez la pâte, donnez-lui la forme de votre moule : rond, carré  
Rouleautez les bords ou coupez-les net pour une « vraie » tarte  
Enduisez le fond de crème d'amande

Après avoir lavé et séché les abricots , ouvrez-les en 2 et disposez-les sur la crème d'amande  
Arrosez les fruits de sucre en poudre

Enfournez à 180°, surveillez les bords de la tarte qui doivent prendre couleur, sans brûler

Saupoudrez de pistaches hachées à la sortie du four