

Tarte pistache abricots

Ingrédients

1 pâte sablée
100 gr d'amandes en poudre
100 gr de sucre
100 gr de beurre mou
2 oeufs
1 cs de pâte de pistaches
10 gr de farine
quelques gouttes d'extrait d'amande amère
5 abricots
pistaches en poudre **offertes par mon amie Assia**

Foncer un moule à tarte avec la pâte

Piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette et réserver au frais

Dans un saladier fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux

Ajouter la poudre d'amandes, l'extrait d'amande amère et la pâte de pistaches

Mettre les oeufs un à un

Bien mélanger puis incorporer la farine

Verser la préparation sur la pâte

Répartir les oreillons d'abricots

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

Après cuisson saupoudrer de pistaches en poudre

