

# Tarte pistache crumble abricot



## Matières premières

## Quantités

## Progression

Beurre	0.050	<u>Pâte sucrée :</u>
Sucre	0.065	Mélanger ensemble à la main, la farine, le beurre, le sel et le sucre pour obtenir une consistance sableuse.
Sel	1	Ajouter l'œuf, quand la pâte est homogène, réserver au réfrigérateur après l'avoir filmé.
Farine	0.125	
Œuf	1	
Beurre	0.065	<u>Crème d'amande pistache :</u>
Sucre	0.065	Crémer le beurre avec le sucre.
Crème de pistache	0.005	Ajouter la crème de pistache.
Œufs	1	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.065	Monter l'appareil.
Farine	0.015	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule. Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Nappage blond	0.050	<u>Montage de la tarte :</u>
Abricots au sirop	0.250	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.
Pistaches émondées	0.010	Garnir <u>légèrement</u> à la poche avec la crème d'amande pistache. Égoutter les abricots et disposer sur la crème. Parsemer les bords de crumble. Cuire à 190°C. Débarrasser sur grille à la sortie du four. Attendre le refroidissement avant de napper de nappage blond. Parsemer légèrement de pistaches torréfiées concassées.
Beurre	0.050	<u>Crumble :</u>
Sucre	0.100	Mettre le beurre en petits morceaux.
Farine	0.050	Peser les matières premières et les mettre ensemble au congélateur plusieurs heures.
Amandes hachées	0.050	Passer au mixer encore congelé sans faire de pâte, en laissant volontairement des morceaux.
Cannelle poudre	0.003	Verser sur les tartes.

