

Tarte abricot pistache



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.110	<u>Pâte sablée</u>
Sucre	0.070	Mélanger le beurre et le sucre à la main
Œufs	0.040	Incorporer les œufs un à un
Sel	0.002	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir
Farine	0.200	Laisser reposer au froid
Beurre	0.060	<u>Crème d'amande</u>
Sucre	0.060	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	0.060	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.060	Monter l'appareil.
Poudre à crème	0.010	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la poudre à crème et enfin la
Pâte de pistache	0.020	pâte de pistache.
Abricots	0.400	<u>Montage de la tarte</u>
Nappage blond	0.150	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
Pistaches émondées	0.020	Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.
		Déposer les abricots sur la tarte.
		Cuire à 190°.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four, napper et décorer.