

Fées Mains by Marjorie



Tarte aux abricots et aux pistaches :

Les ingrédients pour 6 personnes : 1kg d'abricots – 40g de sucre en poudre – 1 sachet de sucre vanillé – 1 douzaine de pistaches vertes – 250g de farine – 3.5cl d'huile de tournesol – 3.5cl d'eau – 1 pincée de sel – sucre en poudre pour finition

Dans un saladier, mélanger la farine et la pincée de sel. Ajouter l'huile et l'eau et mélanger jusqu'à obtenir une pâte souple. Ajouter un peu d'eau et d'huile en quantité équivalente si besoin. Couvrir de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Pendant ce temps, laver et sécher les abricots. Les couper en deux et les dénoyauter. Réserver environ 15 oreillons d'abricots et déposer les autres oreillons dans une poêle avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Faire cuire à feu doux environ 15mn en remuant délicatement de temps en temps.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 210°C.

Abaisser la pâte et foncer un plat à tarte. Piquer le fond et les bords de la pâte à tarte avec une fourchette. Enfourner la pâte à sec environ 6mn.

Déposer la compotée d'abricots sur le fond de tarte et répartir les oreillons d'abricots, côté peau sur la compotée.

Saupoudrer de sucre en poudre et enfourner environ 40mn. Vérifier la cuisson.

A la sortie du four, parsemer des éclats de pistaches sur la tarte.

*Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*