

## Tarte aux abricots et nougat



**Ingrédients** : pour une tarte

- 800 g d'abricots
- 1 rouleau de pâte sablée ou feuilletée
- 1 oeuf
- 50 g de beurre
- 80 g de sucre
- 50 g de nougat
- quelques pistaches non salées

Préchauffez votre four à 180°. Le temps du préchauffage faites torrifier les pistaches à sec dans le four pendant 10 mn environ. Laissez-les refroidir.

Foncez votre moule de la pâte, piquez-la légèrement à la fourchette et réservez au frais.

Lavez et dénoyautez les abricots en les coupant en 6 ou 4 selon leur grosseur. Mettez à compoter dans une petite casserole 3 à 4 abricots coupés en petits cubes avec le beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Après une dizaine de minutes, mixez-les. Fouettez l'oeuf avec le sucre restant. Ajoutez la compotée d'abricots mixée. Étalez ce mélange sur le fond de la pâte. Disposez les quartiers d'abricots la pointe vers le haut. Enfourez pour 45 mn à 180°.

Concassez grossièrement les pistaches et le nougat. Sortez la tarte du four après la cuisson et parsemez-la de morceaux de pistaches et de nougat. Enfourez pour 5 mn supplémentaires.

Laissez refroidir la tarte sur une grille. Saupoudrez de sucre glace.

*Le Flo des saveurs Juillet 2014*