



# Tartelettes amandine abricot- pistache

Nombre de portions

10 portions

Temps de préparation

20 minutes

Difficulté

★★☆



## LES INGRÉDIENTS

- 20 oreillons d'abricot
- 70g de poudre d'amande
- 70g de beurre
- 70g d'œuf entier
- 70g de sucre en poudre
- 30g d'amandes effilées ou bâtonnets
- 50g de pâte de pistache

## LA RECETTE

Crème d'amande à la pistache

1. Blanchir le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajouter les œufs puis la poudre d'amande.
3. Parfumer avec la pâte de pistache.
4. Réserver en poche pâtissière.

## LE MONTAGE

1. Pocher la crème dans les fonds de tartelette.
  2. Déposer les oreillons d'abricots entiers ou en quartiers.
  3. Parsemer dessus les amandes et cuire au four 20 à 25 minutes à 170°C.
- Suggestion de présentation

- Saupoudrer les tartelettes de sucre glace.

Petit +

- Vous pouvez substituer la poudre d'amande par de la poudre de noisette.
-