



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.
-