



Tarte Crumble aux abricots

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 250g de farine
- 185g de beurre à température ambiante
- 1 c à c de sel
- 1 c à c de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl de lait

Pour le crumble

- 100g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre en morceaux
- 100g de poudre d'amandes

Compotée d'abricots

- 16 18 abricots
- Beurre pour la cuisson
- 75g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 dizaine de pistaches

Préparation

- Mettez tous les ingrédients dans un mixeur, sauf la farine. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène et ajoutez la farine. Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 1 heure au frais.
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Étalez la pâte dans un plat à tarte (il reste un peu de pâte pour faire des sablés) et faites la cuire à blanc en ayant piqué le fond avec une fourchette, 20 minutes.
- Pendant ce temps préparez la compotée d'abricots. Lavez et coupez en deux les abricots. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites glisser les abricots dans la poêle. Saupoudrez-les de sucre. Laissez cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.
- **Le crumble**
Mélangez le sucre, la farine, et 75 g de poudre d'amandes. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Malaxez le tout jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une grosse semoule.
- A la sortie du four de la pâte, attendez 15 minutes et recouvrez la pâte du reste de poudre d'amandes pour éviter que les abricots ne ramollissent cette pâte.
- Étalez la compotée d'abricots. Émiettez le crumble pour recouvrir complètement la tarte et parsemez de pistaches écrasées. Faites cuire le tout 20 minutes (ou jusqu'à ce que le crumble soit doré).