



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

### **TARTOUFLIS D'ABRICOTS**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte sablée

3 œufs

90 g de cassonade

500 g d'abricots

20 cl de crème liquide

15 g de pistaches hachées non salées

15 g d'amandes effilées

#### **METHODE :**

La tartouflis d'abricots est une délicieuse tarte garnie d'abricots et recouverte d'une crème persillée de pistaches et d'amandes. Une association fondante et originale qui attendra patiemment la fin de votre repas...

Commencez par fonder un moule ou un cercle à tarte de 25 à 28 centimètres de diamètre environ.

Pour cela, utilisez de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm.

Préchauffez votre four à 180 °C (Th. 6).

Votre fond de tarte doit être précuit. Pour cela, piquez-le à l'aide d'une fourchette et remplissez-le de noyaux ou de haricots secs avec une feuille de papier sulfurisé pour protéger le fond de tarte, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits. Enfourez-le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 10 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement.

Lavez les abricots puis, après les avoir séchés, coupez-les en deux et retirez le noyau. Coupez les oreillons ainsi obtenus encore en deux. Chaque abricot vous donne ainsi 4 quartiers.

Répartissez ces quartiers d'abricots dans votre tarte précuite.

Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez la cassonade et battez le tout à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la crème liquide, mélangez et pour finir ajoutez les pistaches hachées non salées et les amandes effilées. Versez cette préparation sur les abricots et cuire pendant 15 mn dans un four à 180 °C (Th. 6). Laissez refroidir avant de démouler sur un plat à servir. Saupoudrez d'un peu de sucre glace.

Il est certain que vos proches connaissent déjà vos talents culinaires, mais là, ils seront totalement conquis et ne pourront plus quitter la table. Une certitude s'imposera à eux, c'est que le chef c'est bien vous ! Bon appétit...