 **Tarte abricot-pistache**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Tarte-abricot-pistache-DSCN8975.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée :  
- 195 g de farine**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 35 g de sucre glace**  
**- 20 g d'amandes en poudre**  
**- 90 g de beurre**  
**- 1 œuf  
Crème amande-pistache :  
- 110 g de beurre**  
**-  60 g de** [**pâte de pistache**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-de-pistache/)  
**- 110 g de sucre en poudre**  
**- 3 œufs**  
**- 110 g d'amandes en poudre**  
**- 18 g de Maïzena®**  
**- 1 càs de rhum  
Garniture et finition :  
- 1 kg d'abricots**   
**- 3 càs de confiture d'abricot**  
**- 2 càs de pistaches mondées**

**1 moule ou 1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 160°C**

**La pâte sablée :**  
Vous la ferez en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=72487).  
Garnir le moule.  
[**Lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) et faire cuire à blanc pendant 15 minutes.  
Retirer le lestage et laisser cuire encore 10 minutes.  
**La crème amande-pistache :**Travailler le beurre mou, la pâte de pistache et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.  
Ajouter les œufs, la poudre d'amande, la fécule et le rhum et mélanger pour avoir une crème bien homogène.  
Verser la crème sur le fond de tarte.  
**La tarte :**  
Laver et sécher les abricots. Les dénoyauter.   
Couper chaque oreillon en deux et les disposer en rosace sur la crème.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Diluer la confiture d'abricots dans 2 à 3 cuillerées d'eau chaude.  
En badigeonner la tarte, parsemer de pistaches puis remettre au four 5 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille, puis décercler lorsque la tarte est tiède.  
Déguster la tarte froide.