

**Tartelettes abricot-noisette-pistache**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/tartelettes-abricot-noisette-pistache-p1250440-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée à la noisette :**

**- 4 cercles à tartelettes de 10 cm de Ø**

Il me restait 190 g de [**pâte sablée Kayser**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/) à la noisette.  
Garnir les 4 cercles à [tartelette](https://recettes.de/tartes).  
Piquer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) à la fourchette, couvrir et garder au frais.

**La garniture :   
- 4** [**abricots**](https://recettes.de/abricot) **murs mais fermes**  
**- 20 g de beurre**  
**- 1 càs de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 4 càs de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 2 œufs**  
**- 130 g de** [**crème**](https://recettes.de/cremes) **liquide**  
**- 60 g de sucre  
- 1 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **(facultatif)**  
**- 4 càs de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **concassées**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Laver les abricots, les ouvrir en deux et les dénoyauter.  
Couper chaque oreillon en trois.  
Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la cassonade.  
Y déposer les quartiers d'abricots et les laisser dorer de chaque côté pendant quelques minutes.  
Réserver et laisser refroidir.  
Dans un saladier, travailler au fouet les œufs avec la crème et le sucre.  
Ajouter le rhum et le beurre qui reste dans la poêle des abricots.  
Bien mélanger.  
Saupoudrer chaque fond de tarte avec une cuillerée de poudre de noisettes.  
Disposer les quartiers d'abricots.  
Couvrir de crème.  
Parsemer de pistaches concassées.  
Il me restait un peu de garniture, j’en ai fait un ramequin.  
Enfourner pour 20 minutes jusqu'à ce que la pâte et le dessus des tartelettes soient bien dorées.  
Laisser tiédir un peu avant de les décercler délicatement.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Savourer à température ambiante.