

## Tarte aux abricots de Philippe Conticini

**Pour une tarte de 20cm de diamètre :**

**Pâte sucrée (200 g) : (Il vous en restera pour faire de bons petits biscuits !)**

- 230g de farine
- 140g de beurre pommade
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 90g de sucre glace
- 40g de poudre d'amande (noix de coco pour moi)
- 4 pincées de sel fin
- 1/2 gousse de vanille

Mélangez avec un fouet le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez la poudre d'amande, mélangez. Puis incorporez l'œuf, le jaune, le sel, la vanille grattée. Ajoutez la farine tamisée, l'incorporer rapidement mais sans insister.

Laissez reposer au frigo au moins 2 ou 3 heures (une nuit pour moi)

Étalez votre pâte et foncez un cercle. Remplissez de haricots sur du papier sulfurisé, et faire cuire à blanc 15 min à 170. Attention, elle repassera au four, donc faites la dorer, mais de façon légère. Laissez refroidir.

**Pâte de rhubarbe (100g) :**

- 500g de rhubarbe fraîche
- 180g de sucre
- 40g d'eau (60 g si vous utilisez de la rhubarbe surgelée)
- 2,5 feuilles de gélatine (5g)

Épluchez les tiges de rhubarbe puis coupez les en morceaux. Les mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre, laissez cuire à feu moyen une vingtaine de minutes. Vous obtenez une compotée humide, laissez cuire encore 30 minutes à feu doux afin de dessécher la compotée, en remuant très souvent (tout le temps en fait !). On doit pouvoir faire une quenelle en fin de cuisson. Ajoutez la gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide. Mélangez, puis débarrassez dans un autre récipient. Filmez et laissez au frais jusqu'à utilisation.

🕒 **Crème d'amandes torréfiées :**

**Beurre d'amandes torréfiées :** (90 g)

- 40 g de beurre mou
- 40 g d'amandes (de poudre d'amandes pour moi)
- 35 g de crème pâtissière
- 40 g de sucre glace
- 1 cl de rhum

Faites torréfier la poudre d'amandes 30 min à 140°. Laissez refroidir. Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre glace avec un fouet. Ajoutez la crème pâtissière, le rhum et la poudre d'amandes, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réservez au frais

**Crème pâtissière :**

- 2 ou 3 jaunes d'œufs
- 250 g de lait
- une demi-gousse de vanille
- 20 g de sucre
- 10 g de farine
- 10g de maïzena

Faites bouillir le lait et la vanille. Mélangez le sucre, les œufs et la farine. Versez la lait bouillant dessus et remettez dans la casserole. Faites épaissir tout en remuant constamment.

**10g d'un œuf battu**

Mélangez les 10 g d'œuf à 90 g de beurre d'amandes. Étalez sur le fond de pâte refroidi sur une épaisseur de 5mm. La recette dit de s'arrêter à 1 cm du bord.

Faire cuire 10 min à 150° (pour moi 20 min).

🕒 **Fruits**

- 12 abricots bien mûrs
- sucre roux

Coupez les abricots en 2 en vous arrêtant aux deux-tiers pour les dénoyauter. Saupoudrez-les généreusement de sucre roux après les avoir posés sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé. Faites cuire 10 min à 150°. La chair doit être moins ferme, mais la peau doit rester lisse. (j'ai beau avoir suivi la recette à la lettre, les abricots bien mûrs à la base sont devenus marron et frippés). Egouttez-les sur du papier absorbant ou comme moi dans une passoire d'abord puis sur du papier absorbant. Laissez refroidir.

🕒 **Finition** : sucre glace, nappage neutre maison ou confiture

**Le montage :**

Étalez la pâte de rhubarbe, sur 5 mm de haut. Déposez vos abricots en les reconstituant au mieux et en les bombant. Passez le chalumeau sur les arrêtes. Nappez vos abricots de nappage, passez quelques min au frais.

Parsemez des pistaches concassées.