



Le clafoutis d'abricots aux pistaches

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Frais : 1 h. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Pâte sablée : 1

Abricots : 12

Crème épaisse : 250 g

Sucre en poudre : 75 g

Vanille : 1 c.à moka, pure, en poudre

Oeufs : 3

Pistaches vertes : 50 g

Beurre et sucre glace pour le moule

Matériel

un plan de travail

un moule à tarte rond ou carré

de 20 à 22 cm

papier sulfurisé

haricots secs

un fouet

une balance ménagère

une jatte

un mini hachoir ou un mortier



Réalisation > le fond de pâte sablée

1. Sortir la boule de pâte sablée du réfrigérateur. L'étaler finement sur le plan de travail fariné. En garnir le moule à tarte beurré et sucré. Piquer le fond, les arêtes et les côtés à la fourchette.

2. Replacer ce moule garni de la pâte sablée au réfrigérateur pour au moins 1 heure.

- placer une pâte déjà dans son moule au frais au moins 1 heure avant cuisson lui permet de ne pas se rétracter à la cuisson -

3. Laver et essuyer les abricots en douceur.

4. Préchauffer le four à 175 °C. Sortir ensuite le moule du réfrigérateur, le garnir d'un fond de papier sulfurisé et de haricots secs pour lester le papier. Enfourner pour environ 15 minutes. Puis laisser complètement refroidir.

Réalisation > la préparation du clafoutis

5. Dans une jatte, mélanger la crème, le sucre, la vanille et les oeufs.

6. Répartir 11 abricots dénoyautés et coupés en 8 tranches (mais non pelés !) sur le fond de pâte. Napper de la préparation aux oeufs.

- réserver un abricot tranché pour la décoration après cuisson -

7. Hacher ou concasser les pistaches vertes. En répartir la moitié sur le clafoutis.

8. Enfourner pour 35 minutes, toujours à 175 °C.

Réalisation > le service

9. Avant dégustation, laisser complètement refroidir le clafoutis sans le démouler. Saupoudrer du reste de pistaches hachées et décorer du dernier abricot tranché avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com