

FICHE DE RECETTE

FAR AUX ABRICOTS ET PISTACHES

8 parts / 202 kcal

PORTIONS / CALORIES

20 min

TEMPS DE PRÉPARATION

45 min

TEMPS DE CUISSON

Si le moule est plus étroit, surveillez la cuisson et poursuivez la jusqu'à 50-55 min.

NOTES

INGRÉDIENTS

- 750 ml lait amande
- 4 abricots
- 4 oeufs
- 200 g Farine de blé T80
- 70 g sucre complet
- 30 ml extrait de vanille
- 30 g pistache non salée

PROCÉDURE

- Lavez et coupez les abricots. Hachez grossièrement les pistaches grillées 5 min à sec. Fouettez dans un récipient le reste des ingrédients. Versez dans un moule de 27 cm huilé.
- Ajoutez dessus les abricots et les pistaches. Saupoudrez de sucre complet et enfournez à 180°C pendant 45 min.

