

Sablé aux abricots rouges du Roussillon



Pâte sablée

■ 100 g de sucre ■ 200 g de farine ■ 100 g de beurre ■ 1 oeuf ■ 1 gousse de vanille

Crème montée

■ 100 g de mascarpone ■ 0,5 litre de crème liquide 35% ■ 100 g de sucre glace

Fruit

■ 600 g d'abricots rouges du Roussillon

Décoration

■ Quelques pistaches concassées

Pour le sablé : mélanger dans un saladier l'œuf, le sucre, la gousse de vanille et une pincée de sel. Ajouter la farine puis le beurre pour former une boule homogène. Filmer et placer la pâte au réfrigérateur. Pendant ce temps couper les abricots en quartiers, et les confire au four avec une cuillère de miel environ 10 minutes à 180°C.

Étaler la pâte sur ½ centimètre d'épaisseur, découper des ronds à l'emporte-pièce, laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur. Enfourner 20 minutes à 200°C. Monter la crème fouettée au batteur. Dresser le sablé sur une assiette, étaler la crème fouettée dessus, disposer les quartiers d'abricots et ajouter des pistaches concassées.