



La tarte aux nectarines

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Pâte Brisée : 1

Poudre d'amandes : 50 g

Pain d'épices : 120 g

Nectarines jaunes : 5 ou 6

Cassonade : 40 g

Miel : 5 c.à s.

Beurre et farine pour le moule

Matériel

un plat à tarte

une balance ménagère

un mixer ou mini hachoir

un couteau



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 175°C. Pendant ce temps, beurrer et fariner le fond et les bords du moule à tarte.
2. Étaler la pâte finement et la déposer dans le moule. La piquer à la fourchette sur le fond et les bords intérieurs.

Réalisation > la cuisson

3. Saupoudrer la poudre d'amandes sur tout le fond, et faire cuire 15 min au four.
- je préfère faire cuire ce fond de pâte avec la poudre d'amandes déjà disposée afin qu'elle se torréfie un peu, ce qui développe ses arômes et la rendra encore moins perméable au jus des nectarines -
4. Pendant ce temps, émietter grossièrement le pain d'épices dans le mixer. Le pulvériser finement.
5. Après cuisson de la pâte, maintenir le four bien chaud et disposer la poudre de pain d'épices sur le fond précuit.
6. Laver et essuyer les nectarines. Les couper en 8 quartiers et disposer ceux-ci en rosace sur le fond de tarte. Saupoudrer les fruits de la moitié de la cassonade.
7. Remettre la tarte au four pour 10 autres minutes.
8. A la fin, déposer le miel en filet sur les fruits et saupoudrer le reste de cassonade, et laisser au four éteint encore 5 minutes.
9. Servir tiède ou froid.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com