

# Tarte amandine aux nectarines



QUANTITÉ

6 personnes



PREPARATION

20 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

30 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE BRISÉE :      POUR LE RESTE DE LA TARTE :

- 180g de farine
- 80g de beurre
- 30g de sucre
- 40ml d'eau
- 75g de beurre
- 75g de sucre semoule
- 10g de farine
- 75g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 2 nectarines
- des amandes effilées



Préparez la pâte brisée : dans un saladier, mélangez à la main ou au robot la farine avec le beurre coupé en cubes et le sucre. Lorsque vous avez une texture sableuse, ajoutez l'eau et mélangez encore jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Étalez la pâte et déposez-la dans votre moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un autre saladier, mélangez au fouet le beurre avec le sucre. Ajoutez la farine, la poudre d'amande et l'œuf et mélangez encore.

Versez la crème d'amande dans votre moule à tarte.

Coupez les nectarines en deux puis découpez-les en fines tranches et déposez-les sur la crème d'amande. Ajoutez par-dessus des amandes effilées.

Faites cuire au four pendant 30 minutes à 180°C.

Laissez refroidir hors du four avant de la déguster !