



Tartes

Tarte aux nectarines et à la crème d'amande



50 min **20 min** **30 min** **0** **453**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sablée aux amandes

- 1 Dans un saladier, battre le beurre avec le sucre et le sucre glace.
- 2 Incorporer l'oeuf et mélanger.
- 3 Verser la farine et la poudre d'amandes.
- 4 Pétrir afin de former une pâte lisse.
- 5 Former une boule de pâte et l'entreposer 1 heure au réfrigérateur enveloppée dans du film alimentaire.
- 6 Fariner le plan de travail et abaisser la pâte sablée aux amandes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm.
- 7 Disposer la pâte sablée aux amandes dans le moule à tarte.
- 8 Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème d'amandes

- 1 Battre le beurre en pommade.
- 2 Ajouter le reste des ingrédients et mélanger

Ingrédients
pour 6 personnes

Pâte sablée

125 g **Farine**
30 g **Sucre glace**
10 g **Sucre semoule**
80 g **Beurre**
20 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Farine**

Crème d'amandes

50 g **Beurre**
50 g **Amande(s) en poudre**
40 g **Sucre roux**
20 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Garniture

4 **Nectarine(s)**

vigoureusement au fouet.

3 c. à soupe **Sucre roux**

Étape 3

Confection de la tarte aux nectarines à la crème d'amandes

- 1 Verser la crème d'amandes sur la pâte sablée.
- 2 Laver les nectarines, les couper en deux et oter le noyau.
- 3 Couper les nectarines en lamelles.
- 4 Disposer les nectarines sur la crème d'amandes.
- 5 Faire cuire la tarte une trentaine de minutes au four à 180°C (Th.6).
- 6 Saupoudrer de sucre cassonade quelques minutes avant la fin de cuisson et remettre la tarte au four, le dessus sera caramélisé.
- 7 Sortir la tarte et la laisser refroidir à température ambiante.