

Tarte amandine nectarines-framboises

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée maison ou pas
- 4 nectarines
- 100g de framboises
- 2 œufs
- 100g de beurre mou
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre en poudre
- 1cc d'extrait d'amandes amères
- Amandes effilées
- Sucre glace



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un bol, un fouet, un rouleau à pâtisserie et un moule à tarte.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- Ajouter les 2 œufs battus au préalable dans un bol et l'extrait d'amandes.
- Les mélanger avec la préparation beurre-amandes-sucre.
- Dérouler la pâte brisée dans le moule de cuisson et la piquer à l'aide d'une fourchette par exemple.
- Étaler la crème d'amandes sur la pâte.
- Rincer puis essuyer les fruits délicatement.
- Couper les nectarines en quartiers d'un petit centimètre environ.
- Les disposer en rosace sur la crème et les enfoncer légèrement.
- Ajouter les framboises au milieu en les enfonçant également un peu.
- Parsemer quelques amandes effilées et saupoudrer d'un peu de sucre glace.
- Faire cuire la tarte dans la partie basse du four pendant 45 min environ.
- Laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !