

Tarte amandine

nectarines & pêches

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 1 pâte sucrée
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de beurre mou
- 80g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 4 nectarines et 1 pêche
(ou 3 nectarines et 2 pêches)



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule, un moule à tarte, et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule à tarte sur la plaque aluminium.
- Dérouler la pâte et la déposer dans le moule à tarte.
- Dans un cul de poule, mélanger le beurre mou avec le sucre et la poudre d'amandes.
- Fouetter les œufs dans un bol avec la cuillère magique et les ajouter à la préparation.
- Mélanger le tout à l'aide de la spatule.
- Napper la pâte de cette crème d'amandes et lisser le tout.
- Laver et essuyer les fruits, éplucher la pêche
- Les couper en quartiers assez gros et les déposer sur la crème.
- Saupoudrer de sucre vanillé et enfourner durant 40 min.
- Laisser refroidir et déguster.

Bon appétit !



Moule à tarte cannelée

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle