



Tarte aux nectarines

Une tarte de saison est idéale pour finir votre repas.

Ingrédients de la recette de la tarte aux nectarines :

- [350 g de pâte sucrée](#)
- 850 g de nectarines

Pour la crème amande :

- 1 œuf entier
- 50 g de beurre
- 25 g de farine
- [40 g de sucre en poudre](#)
- 40 g poudre d'amande
- 1/2 gousse de vanille

Pour 8 personnes

La confection de la recette :

Réaliser votre **pâte sucrée** et foncer un cercle de 20 cm de diamètre. Laisser refroidir dans votre réfrigérateur pendant **1 heure**. Pendant ce temps, nous allons réaliser un appareil amande qui se mettra dans le fond de la tarte. Pour ce faire, ramollir le beurre doux avec le sucre en poudre. Casser vos deux œufs dans un saladier et les ajouter au mélange sucre et beurre.

Bien mélanger au fouet et ajouter la farine et la poudre d'amande. Couper en deux une gousse de **vanille** et racler la vanille pour en extraire les graines, les ajouter à votre préparation. Bien mélanger pour obtenir une **pâte lisse et homogène**. L'étaler dans le **fond de tarte bien froid** et remettre au réfrigérateur, le temps de laver et couper des quartiers de **nectarines**. Disposer vos nectarines en rosace dans la tarte sur la **crème d'amande**. Pendant la garniture de votre tarte de **nectarines**, allumer votre four à **180 °C**. Cuire dans un four chaud pendant 45 minutes. À la sortie de la tarte, saupoudrer un peu de sucre glace.

Vous pouvez ajouter un **nappage blond neutre**. Laisser refroidir complètement avant de la déguster.