



recette sucrée

La tarte rustique aux nectarines

Les ingrédients.

Pour la pâte brisée

- 250gr de farine
- 125gr de beurre à température ambiante coupé en morceaux
- 20gr de sucre
- 20gr de cassonade
- 120ml d'eau froide

Pour la garniture

- 2 belles nectarines, ici il me restait une jaune et une blanche et je trouve que le rendu était assez joli et très goûteux.
- 50gr de poudre d'amande
- 50gr de cassonade
- 20gr de beurre

Préparation.

Pour la pâte brisée

1. Dans un saladier, mélangez la farine et les deux sucres
2. Ajoutez le beurre et incorporez le doucement au précédent mélange. La texture doit devenir sableuse.



recette sucrée

La tarte rustique aux nectarines

Suite.

3. Versez l'eau petit à petit tout en mélangeant (vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité), la pâte doit devenir homogène et non collante.
4. Filmez la pâte et placez-la au frais pendant une heure minimum. Abaissez la pâte en un cercle de 30cm environ et replacez-la au frais le temps de préparer les autres ingrédients.

La garniture

1. Préchauffez le four à 180°.
 2. Lavez et coupez les fruits en quartiers.
 3. Dans un bol, mélangez la poudre d'amande et la cassonade.
 4. Sortez la pâte du frigo et étalez-y le mélange cassonade/amande en laissez 3 cm de bord libre.
 5. Disposez vos morceaux de nectarines sur la tarte.
 6. Rabattez les bords de pâte sur les fruits et déposez des petits morceaux de beurre par dessus.
 7. Enfourez la tarte pour 40 minutes en surveillant la cuisson (la pâte doit être bien dorée)
- Dégustez la froide ou encore tiède, seule ou bien accompagnée d'une boule de glace vanille.