

Tarte rustique aux nectarines

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 4 nectarines
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 1 œuf pour la dorure + sucre

Préparation

1. Ajoutez la maïzena, le sucre glace et la verveine, mélangez bien et laissez reposer au réfrigérateur.
2. Pâte sucrée : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande 1 œuf de farine T55 de maïzena Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace puis la poudre d'amande.
3. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
4. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
5. Cuisson : Poudre d'amande (environ) 1 œuf pour la dorure + sucre Etalez la pâte sucrée sur 2mm d'épaisseur.
6. Découpez un grand cercle.
7. Saupoudrez la pâte de poudre d'amande en laissant un pourtour vide d'environ 5-6cm.
8. Egouttez les nectarines et disposez-les sur la poudre d'amande.
9. Repliez la pâte sur les fruits.
10. Dorez la pâte avec un œuf battu, et saupoudrez toute la tarte (pâte et fruits) de sucre.
11. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes de cuisson, les fruits doivent être bien tendres et la pâte bien dorée.
12. Laissez tiédir, puis servez nature, avec un peu de chantilly ou encore une boule de glace (ici avec un sorbet nectarines sanguines fait maison) et régaliez-vous !