

Tarte rustique nectarine, thym et amandes

RECETTE



25 minutes



25 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

Pâte brisée pur beurre :

- 210 g de farine* de blé T65
- 120 g de beurre* demi-sel Biocoop
- 6 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 6 nectarines jaunes
- 3 c à s de poudre d'amande*
- 2 c à s d'amandes* éfilées
- 1 c à c de thym citronné Biocoop

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le sel.
2. Incorporer des cubes de beurre à la farine de manière à obtenir une semoule grossière, comme pour un crumble.
3. Ajouter l'eau et malaxer du bout des doigts jusqu'à obtenir une boule.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Laver les nectarines et les couper en tranches (environ 8 tranches dans une nectarine).
6. Étaler grossièrement la pâte et la poser sur une plaque de four garnie d'un papier cuisson.
7. Recouvrir de poudre d'amande et disposer les tranches de nectarines harmonieusement.
8. Replier les bords de la pâte sur les fruits, puis saupoudrer de feuilles de thym et d'amandes éfilées.
9. Enfourner 25 à 30 minutes à 180°C et déguster tiède avec une boule de glace à vanille Mademoiselle Fayel !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr