

## Gourmandise de nectarines



Pour 6 personnes :

- 1 pâte sablée prête à l'emploi
- 6 nectarines pas trop mûres
- 50 g de beurre mou
- 50 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 20 g de farine

Préchauffez le four à 180°C (th.6) pendant 10 min. Garnissez un moule à tarte de la pâte et piquez-la à l'aide d'une fourchette. Réservez au frais.

Découpez les nectarines en quartiers, ôtez les noyaux. Saupoudrez-les de 50 g de sucre et réservez.

Battez ensemble le beurre, les amandes en poudre et le sucre restant. Ajoutez ensuite la farine et l'oeuf, mélangez bien pour obtenir une crème. Tapissez-en le fond de tarte.

Déposez les nectarines sur la crème et enfournez pour 35 min environ. Laissez tiédir la tarte avant de servir.