

## TARTE AUX NECTARINES EXPRESS

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : ★

Budget : ★



Pour 6 personnes :

- 1 pâte sablée ou feuilletée
- Beurre
- 3 nectarines
- 2 œufs
- 50 g de sucre

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte sablée ou feuilletée et déposez-le dans un plat à tarte préalablement beurré. Piquez le fond avec une fourchette, recouvrez de haricots secs et faites cuire 10 minutes à 180°C. Réservez la pâte précuite.

Lavez les pêches et découpez-les en petits dés. Répartissez-les sur le fond de pâte.

Dans un bol, battez les œufs avec le sucre en poudre. Versez cette préparation sur les fruits.

Placez au four et laissez cuire 35 minutes. Les fruits doivent être dorés.<sup>i</sup>

---

<sup>i</sup> On peut remplacer les nectarines par les pêches