

Tarte Fine à la Nectarine

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- * 1 pâte feuilletée
- * 4 à 5 Nectarines
- * 60 g de poudre d'amande
- * 12 CC de cassonade



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes Tartelettes Silform (SF 2675) sur la plaque perforée.

Dérouler la pâte, découpez 12 ronds à l'aide du découpoir 9,5 cm, puis chemiser les empreintes.

Lavez les nectarines et découpez-les en lamelles.

Disposer la poudre d'amande dans le fond des tartelettes, puis les nectarines. Saupoudrez de la cassonade et faites cuire 30 minutes.