



Tarte fine Nectarines - Orange

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 pâte feuilletée
3 Nectarines
2 Oranges non traitées
160g de sucre en poudre
6 feuilles de Menthe

Étaler la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Piquer la pâte avec une fourchette.

Laver et découper les nectarines en fines lamelles. Déposer les lamelles sur la pâte. Réserver.

Retirer le zeste d'une orange et presser les 2 oranges.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans une casserole, verser 100ml de jus d'orange et le sucre en poudre. Faire chauffer et laisser frémir 5 minutes sans couvrir jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

Hors du feu , ajouter les zestes d'orange et la menthe.

Laisser infuser pendant 5 minutes. Filtrer.

Verser quelques cuillères de sirop sur les nectarines et mettre au four pendant 25 minutes.

Laisser refroidir.