



Tarte Amandes - Pêches et Nectarines

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 pâte sablée

125g d'amandes en poudre

100g de sucre en poudre

1 œuf

25g de beurre

2 pêches

2 Nectarines

Étaler la pâte dans le moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, fouetter l'œuf et le sucre. Ajouter la poudre d'amande et le beurre fondu.

Mélanger.

Étaler cette préparation sur la pâte.

Laver et essuyer les pêches et les nectarines.

Les découper en fines lamelles.

Disposer les lamelles sur la crème d'amande.

Parsemer d'amandes effilées.

Mettre au four pendant 25 minutes.

Laisser refroidir.