



1. Pour la pâte :

Dans le bol de votre robot, mélangez tous les ingrédients secs :

- 250 g de farine,
- 60 g de sucre cassonade,
- 1 c. à café vanille en poudre,
- et la pincée de sel.

2. Puis ajoutez 160 g de beurre bien froid, coupé en petits dés. **Sablez** la pâte au batteur/feuille (ou à la main). Puis versez 75 ml/7,5 cl d'eau froide petit à petit et malaxez jusqu'à obtenir une boule. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur au minimum plusieurs heures et mieux, la veille.
3. Étalez votre pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (si la pâte colle un peu, farinez bien votre rouleau à pâtisserie. Vous pouvez également utiliser vos mains bien à plat pour l'étaler). Faites un disque de +/- 30 cm de diamètre.
4. Préchauffez votre four à 160°C.
5. Saupoudrez votre tarte (en laissant un bord vide d'environ 4 cm tout autour) de 40 g poudre d'amande.
6. Rincez puis coupez les nectarines en tranches d'environ 1,5 cm. Disposez-les en rosaces sur la tarte (en laissant toujours le bord vide), en superposant la deuxième rangée sur la première et ainsi de suite jusqu'au centre. Saupoudrez d'1 c. à soupe de sucre cassonade, repliez les bords de la tarte sur elle-même et enfournez pour +/- 40 mn selon votre four. Puis augmentez le four à 180°C et poursuivez la cuisson encore 10 mn jusqu'à ce que les bords de la tarte soient légèrement dorés.
7. Dressez sur un plat de service. Concassez grossièrement les amandes (ou les pistaches) et répartissez-les sur le dessus de la tarte.



Si vous n'avez pas le temps de faire votre pâte, les pâtes (feuilletée, brisée ou sablée) de la marque **François** sont délicieuses !

Mettez toujours un fond d'amandes en poudre, cela absorbera le jus de vos fruits et évitera que la pâte soit molle.

Assez facile

35 mn de préparation

3h00 de repos

50 mn de cuisson

Bon marché

Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un robot (mais vous pouvez également faire la pâte à la main) et si vous avez une plaque de cuisson perforée, c'est mieux, votre pâte sera plus croustillante.

Pour la pâte :

- 250 g + un peu pour le plan de travail de **farine** (T45 ou T55)
- 60 g de **sucre cassonade**
- 1 c. à café de **vanille en poudre**
- 160 g de **beurre** doux (bien froid)
- 1 pincée de **sel**
- 75 ml d'**eau froide**

Pour la garniture :

- 4 à 5 **nectarines** selon leur taille (jaunes de préférence pour plus de couleur)
- 40 g de **poudre d'amande**
- 1 c. à soupe de **sucre cassonade**

Vous pouvez saupoudrer votre tarte d'1 c. à soupe d'**amandes** ou de **pistaches** grossièrement concassées au moment de la servir (facultatif)

Variantes :

Si vous préférez, prenez une pâte feuilletée ou sablée.

Vous pouvez utiliser d'autres fruits : pêches, abricots, prunes... ou faire un mélange de plusieurs comme sur la photo (pêches et framboises).

Vous pouvez mettre moins de fruits : 3 nectarines vous permettront de faire une belle tarte sans superposer les tranches.

