



Tarte nectarines canneberges

Ingrédients pour la pâte:

250 gr de farine
50 gr d'amandes moulues
100 gr de beurre
1 pincée de sel
1 c à s de sucre
eau

Préparez la pâte la veille, elle est meilleure.

Mettre les ingrédients sauf l'eau dans un plat ou un robot ménager.

Sablez et ajoutez l'eau.

Dès qu'une boule se forme enveloppez la dans un film plastique et mettre au frais

Environ 1 kg de nectarines

1 à 2 c à soupe de sucre complet

1 à 2 c à soupe de sucre roux

1 c à soupe d'amandes moulues

1 c à soupe de farine

Liaison:

1 œuf

2 c à soupe de crème

2 c à soupe de sucre blanc

Battre ensemble dans un bol

Etendre votre pâte et foncez un moule à tarte.

Piquez et saupoudrez des sucres et autres ingrédients.

Enlevez le noyau des fruits et arrangez les sur la tarte.

Parsemez de canneberges séchées

Cuire à four chaud 30 mn

Après 20 mn de cuisson, ajoutez la liaison. Refroidir et dégustez avec de la crème fraîche épaisse.

<http://manature2.canalblog.com/>