

### **Tarte aux nectarines et au pain d'épices**

Pour une tarte de 28cm de diamètre :

- 1 pâte sablée
- 100g de pain d'épices (*plutôt 60-70g*)
- 100g de poudre d'amandes (*plutôt 60-70g*)
- 100g de sucre en poudre (*plutôt 60-70g*)
- 3 jaunes d'œufs
- 20cl de crème liquide (5%)
- 8 nectarines (5)



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mettez la pâte dans un moule à tarte. Cuisez-la à blanc une dizaine de minutes (*facultatif*).
3. Broyez le pain d'épices à l'aide d'un robot ou d'un mixeur. Mélangez la poudre obtenue avec la poudre d'amandes et le sucre.
4. Epluchez les nectarines (*facultatif*) et coupez-les en lamelles.
5. Dans un saladier battez les jaunes d'œufs avec la crème.
6. Répartissez le mélange à base de pain d'épices sur le fond de tarte, posez les lamelles de nectarines par dessus et versez la crème sur le tout.
7. Mettez au four pendant 35 minutes.