

TARTE à LA NECTARINE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 100g Sucre
- 200g Beurre
- 370g Farine de blé
- 1 Oeuf
- 1 pincée Sel
- 2cc Sucre vanillé
- 6 Nectarines

Préparation:

- La pâte :

Mettre le sucre dans le bol et pulvériser 15 sec/vitesse 10.

- Ajouter le beurre, la farine, l'œuf, le sel et le sucre vanillé, puis mixer 25-30 sec/vitesse 5 en vous aidant de la spatule. Retirer la pâte du bol et la façonner en une boule légèrement aplatie. L'envelopper de film alimentaire et réfrigérer pendant 1 heure.

-

Préchauffer le four à 180°C.

Tapiser une plaque de four de papier cuisson, puis réserver.

- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson ou de film alimentaire sur une épaisseur de 5 mm.

- Laver et couper les nectarines puis les places en escargot au milieu de la pâte. Rabattre en douceur les bord de la pâte par dessus des nectarines

Saupoudrer de sucre les bords.

Placer dans le four préchauffer à 180°. Faire cuire 30 minutes