



TARTELETTE AMANDINE AUX NECTARINES

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 FOND DE TARTE SUCRÉ
- 300G DE NECTARINES BLANCHES BIEN MÛRES
- 1 ŒUF
- 30G DE SUCRE GLACE
- 30G DE BEURRE DOUX
- 30G D'AMANDE EN POUDRE
- 15CL DE CRÈME PÂTISSIÈRE
- 40CL DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
- ½ CC DE FÉCULE
- FLEUR D'ORANGER
- AMANDES EFFILÉES

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dénoyer les nectarines et les couper en 8 quartiers.
- Au batteur, travailler le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre glace (conserver 1/10 de côté pour le décor) la poudre d'amande et la féculé.
- Ajouter l'œuf.
- Mélanger avec la crème pâtissière puis ajouter un peu de fleur d'oranger.
- Découper le fond de tarte au format de vos moules à tartelettes.
- Déposez les fonds dans les moules.
- Garnir avec la crème préalablement préparée.
- Disposer des quartiers de nectarines.
- Parsemer d'amandes effilées.
- Enfourner pour 20 minutes environ.
- Laisser refroidir.
- Saupoudrer avec le sucre glace restant.



DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 169g - 404 Kcal :
Glucides : 43,2g dont Sucres : 26,7g,
Lipides : 22,4g dont AG Saturés : 10,8g,
Protéines : 7,4g, Sel : 0,1g, Fibres : 2,9g,
Fer : 0,5mg, Calcium : 44,4mg



ALLERGÈNES : LAIT - BLÉ/GLUTEN - ŒUF - FRUITS À COQUES