Tarte Rustique aux Nectarines

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- **200 g de farine**
- **140 g de beurre bien froid**
- **10 cl de lait**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **4 belles nectarines (jaunes ou blanches)**
- **3 cuillères à soupe de sucre cassonade**
- **3 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les graines d'une gousse)**
- **1 œuf**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter la farine avec le beurre coupé en dés ainsi que le sucre vanillé et le sel.
   Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte et sablonneuse.

2. Battre le jaune d'œuf avec le lait puis l'incorporer à la pâte et terminer en formant une boule.

3. Filmer et réserver au frais 2 heures au minimum avant la réalisation de la tarte.

4. Laver et couper les nectarines en petits quartiers puis les mettre dans un saladier. Ajouter le sucre cassonade avec la vanille, mélanger puis réserver.

5. Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante.

6. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné puis la disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

7. Piquer toute la pâte à l'aide d'une fourchette.

8. Parsemer ensuite la poudre d'amande au centre de la pâte en prenant soin de bien laisser une bordure de 3/4 cm.

9. Disposer ensuite les nectarines sur la poudre d'amande.

10. Battre l'œuf en omelette puis badigeonner généreusement la bordure.

11. Rabattre ensuite celle-ci sur les fruits.

12. Enfourner pour 40 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Nombreuses sont les possibilités de dégustation de cette tarte : tiède avec une boule de glace, froide avec un filet de chocolat fondu ou encore accompagnée de fromage blanc !
    Il est également possible de varier les fruits en remplaçant les nectarines par des pêches ou encore

prunes.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 