

Tarte à la crème tonka **et poêlée de nectarines**

Ingrédients pour 1 tarte de 26cm :

Pour la pâte sablée :

150g de beurre mou
30g de poudre d'amandes
95g de sucre glace
1 cc de vanille en poudre
1 œuf
2g de fleur de sel
250g de farine T45

Malaxez le beurre dans votre robot muni de la feuille puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Enveloppez dans du film alimentaire et mettez au frais pendant 1 heure. Étalez la pâte sur un plan fariné et découpez des cercles puis froncez vos moules à tartelette. Réservez au frais pendant 2 heures. Au bout de ce temps, prélevez un morceau de 300g et étalez le sur un plan de travail fariné. Foncez un moule à tarte de 26cm de diamètre. Réservez 1 heure au frais puis faites cuire à 170° pendant 25 minutes environ.

La crème tonka (recette du site « la cuisine de Bernard »):

5 jaunes d'œufs
25cl de lait
25cl de crème liquide
80g de sucre
40g de lait en poudre
1 ½ feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide
1 fève tonka

Faites bouillir le lait, la crème, 40g de sucre et la fève tonka râpée. Retirez du feu et laissez infuser 10 minutes. Mélangez sans faire blanchir les jaunes, le reste du sucre et la poudre de lait. Refaites chauffer le liquide et versez le petit à petit sur les œufs. Remettez dans la

casserole et faites cuire à 85°. Ajoutez la gélatine, remuez bien et filtrez. Versez la crème dans le fond de tarte cuit. Enfournez pour 1h15 à 100°.

Poêlée de nectarines :

4 nectarines

2 CS de sucre vanillée

2CS de sucre normal

2 CS de beurre

un peu de fève tonka râpée

Coupez les nectarines en lamelles. Formez un caramel avec le sucre et le beurre dans une sauteuse. Faites revenir les nectarines dans le caramel. Ajoutez la fève tonka râpée et laissez refroidir avant de servir avec la tarte.