

Tarte aux amandes et fruits d'été

Pour 6 à 8 personnes, 25 minutes plus le temps au four

Cette tarte est VRAIMENT simple à faire et un pur délice. Vous pourriez utiliser des brugnons, des pêches, des abricots ou des figues. Ou bien une MÉLANGE.

Pour la pâte

* *Beurre doux - 125g*

* *Sucre - 90g*

* *Extrait de vanille - 1/4 c. à c.*

* *Extrait d'amande - 1/4 c. à c.*

* *Farine de blé - 180g*

* *Amandes en poudre - 2 c. à s.*

* *Brugnons/pêches/abricots/figues - c. 750g*

Pour la crème

* *Crème entière - 100ml*

* *Oeuf - 1*

* *Miel - 1 c. à s.*

* *Extrait de vanille - 1/2 c. à c.*

* *Extrait d'amande - 1/2 c. à c.*

* *Farine de blé - 1 c. à s.*

1 moule à tarte beurrée (c. 30 cm)

Préchauffer le four à 180 degrés.

Commencer avec la pâte. Faire fondre le beurre et le sucre dans une petite casserole sur feu doux/moyen, en remuant. Enlever du feu, ajouter la vanille, l'extrait d'amande, et la farine, et remuer pour bien mélanger. La pâte va se réunir dans une boule.

Mettre la pâte dans la moule et utiliser les doigts pour l'étaler sur toute la base. Faire-la monter quelques cm sur les côtés.

Enfourner 12 minutes.

Entretemps, préparer les fruits. Pour des brugnons et des pêches, couper en quarts et virer le noyau. Pour des abricots, couper en deux et virer le noyau. Pour des figues, couper simplement en deux.

Quand la pâte sort du four, saupoudrer le poudre d'amandes sur la base. Cela sert à garder-la bien croquante.

Mixer les ingrédients pour la crème dans un bol.

Ensuite, disposer les fruits dans la pâte. Commencer au centre, en plaçant le côté coupé des fruits en l'air. Faire des cercles serrés de plus en plus grand autour du centre.

Pour finir, verser la crème uniformément sur les fruits.

Enfourner 50 minutes. Selon votre four, il faudrait peut-être mettre du papier alu sur la tarte vers la fin de la cuisson pour éviter que les fruits brûlent. Un peu de caramélisation serait très bien par contre.