

Tarte aux nectarines et aux noisettes

Pour 8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
pâte brisée	U	1,000		Préparation et cuisson: 55 min * Dans un saladier, mélanger l'oeuf entier, 30g de sucre roux, 50g de noisettes en poudre, la cuillère à soupe de crème fraîche et la cuillère à soupe de maïzena. * Couper les nectarines en tranches fines. * Dérouler la pâte dans un moule à tarte; étaler la crème sur le fond de tarte. * Poser les nectarines serrées en rosace, parsemer de 10g de sucre roux restant et des noisettes concassées. * Faire cuire au four th 7 (180°) pendant 35 min.
FRUITS				
nectarines	U	6,000		
CREMERIE				
œuf	U	1,000		
crème fraîche épaisse	cuil sou	1,000		
EPICERIE				
sucres roux	Kg	0,040		
noisettes en poudre	Kg	0,050		
noisettes concassées	Kg	0,040		
maïzena	cuil sou	1,000		

