

Tarte crémeuse aux nectarines *et mascarpone*



Pour 6 personnes (moule rectangulaire ou moule rond de 24 cm de diamètre)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 250 g de pâte brisée
- 2 nectarines blanches
- 180 g de mascarpone
- 1 œuf + 1 jaune
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de poudre d'amandes
- 2 c à soupe de cassonade
- Beurre (moule)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Étalez la pâte brisée. Garnissez-en un moule à tarte beurré. Placez le moule au réfrigérateur le temps de préparer la suite.

Coupez les nectarines en fines tranches.

Dans un saladier, fouettez le mascarpone avec le sucre. Ajoutez l'œuf entier et le jaune. Incorporez la poudre d'amandes.

Sortez le moule du réfrigérateur.

Répartissez les tranches de nectarine.

Versez l'appareil sur les fruits.

Saupoudrez de cassonade.

Glissez au four pour 35 minutes.

Attendez 10 minutes avant de démouler.

Laissez refroidir.