



Tarte aux nèfles

Ingredients

- 115g de beurre ramolli
- 120g de poudre d'amande
- 80g de sucre
- 3 jaunes d'oeuf
- 200g de nèfles ac noyaux
- quelques noix
- une pâte brisée



Recette

1 / Préparer une frangipane en mélangeant bien le beurre ramolli (laissé plusieurs heures à température ambiante) et le sucre. Puis intégrer les jaunes d'œufs et la poudre d'amande

2 / Ajouter les nèfles en enlevant les parties les plus dures et en laissant la peau de la moitié d'entre elles (si elles sont bien mûres la peau est tout à fait comestible et délicieuse) Ecraser tout à la fourchette, ne pas enlever les noyaux qui ferait perdre trop de matière, bien homogénéiser avec la frangipane

3/ Faire précuire une pâte brisée si besoin de précuisson (oui si votre plat n'est pas métallique, oui si s'agit d'une tarte industrielle non "pur beurre"), percer la tarte avec votre fourchette, cuire un peu, et retourner

4/ Déposer la pâte frangipane/nèfles sur la pâte brisée, ajouter quelques noix pour décorer et quelques morceaux de nèfles entier. Enfourner pour 30 à 40 minutes à 170 degrés. Les noyaux ne se mangent pas, vous les enlever en suçant la chaire comme dans le clafouti.

5/ Si vous faites une petite tarte, il vous restera de la frangipane, utiliser là alors pour faire des chaussons aux nèfles (confere recette)

By Core Line