



Les recettes

Tarte aux fruits d'été et romarin



Ingrédients :

Pour la pâte :

- 220g de farine au romarin
- 80ml d'eau
- 40ml d'huile de coco
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la compotée :

- 4 nectarines
- 1 cuillère à soupe de romarin séché

Pour la crème d'amande :

- 90g de poudre d'amande
- 90ml de crème végétale amande
- 30g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 5 abricots

Préparation :

- Lavez, pelez les nectarines et les couper en petits cubes.
- Disposez les nectarines et le romarin dans une casserole, laissez cuire à feu très doux durant 30 minutes en remuant régulièrement. Réservez dans un bol afin que votre compotée refroidisse.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre vanillé et l'huile de coco.
- Ajoutez progressivement l'eau et bien mélanger avec vos doigts afin de former une boule.
- Étalez la pâte et la placer dans un moule à tarte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et enfournez durant 8 minutes à 200 degrés.
- Pendant la cuisson, préparez la crème d'amandes en rassemblant tous les ingrédients, coupez les abricots en segments.
- Repartir la compotée sur le fond de tarte, puis la crème d'amandes, disposez les abricots sur le dessus, parsemez de quelques brins de romarin et de quelques amandes effilées torrifiées.
- Enfourez durant 25 minutes à 180 degrés.

www.melvinapoisson.fr