 **Tarte amande nectarine**

**** Pour 8 Croquants-Gourmands

 Pâte sablée noisette :
- 100 g de beurre pommade
- 1 g de sel
- 50 g de noisettes en poudre
- 50 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 140 g de farine
- 4 g de levure chimique
Crème d'amande :
- 100 g de beurre pommade
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 40 g de crème fleurette
- 100 g d'amandes en poudre
- 20 g de farine
- 3 gouttes d’arôme amande amère
Marmelade de pêche : (1)
- 260 g de purée de pêche
- 140 g de sucre à confiture
- le zeste d'un citron non traité (2)
- 3 càs de jus de citron
Garniture :
- 3 nectarines
- 20 g de beurre
- 20 g de cassonade
- feuilles de menthe

**1 cercle à mousse  de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur
1 cercle à mousse de 8 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur
Préchauffage du four à 170°C** 

**Toutes les étapes de la recette sont bien détaillées, mais je vous conseille**
**avant d'attaquer chacune d'elle, de préparer et de peser**
**tous les ingrédients la composant.**

Pâte sablée noisette : Elle se prépare de préférence la veille. (3)
Il ne faut pas beaucoup travailler la pâte pour éviter de trop la fragiliser.
Mélanger rapidement au batteur le beurre pommade, le sel, la poudre de noisettes et le sucre glace.
Dès que les éléments sont amalgamés, incorporer les jaunes d'œufs et les incorporer rapidement.
Ajouter la farine et la levure tamisées et arrêter le batteur dès que la pâte s'est formée.
Emballer soigneusement la pâte et la mettre au réfrigérateur pour la laisser se raffermir.
Lorsque la pâte est bien ferme, l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur de 2 à 3 mm.
Poser au centre le grand cercle à mousse, en appuyant pour découper la pâte. Retirer l'excédent de pâte autour du cercle.
Poser le petit cercle au centre de la pâte (se servir d'une règle graduée pour bien le positionner).
Appuyer pour la découper et retirer la pâte à l'intérieur du petit cercle.
Refaire une boule avec les chutes de pâte et découper des bandes de la hauteur des cercles.
Humidifier à l'aide d'un pinceau mouillé, les bords de la pâte du grand cercle et foncer de pâte l'intérieur de ce grand cercle en appuyant bien avec les doigts pour souder le fond et les bords de la pâte.
Procéder de même pour le tour du petit cercle.
Égaliser les bords des cercles à l'aide d'un couteau tranchant.
Passer à nouveau le pinceau humide sur les jonctions, pour que la pâte se colle bien à la cuisson.
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la crème d'amande.

Crème d'amande :
Blanchir le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.
Ajouter les œufs un à un en fouettant pour bien les incorporer.
Ajouter les amandes en poudre, la crème fleurette et l'arôme amande amère.
Incorporer enfin la farine et bien mélanger pour obtenir une crème épaisse et homogène.
Remplir la couronne de pâte avec la crème d'amande à la poche à douille ou comme moi, à la cuillère.
Égaliser le dessus.
Enfourner pour 30 minutes.
Lorsque la tarte est cuite, la laisser tiédir dans le moule.
Puis, retirer très délicatement le cercle extérieur puis le cercle intérieur.
Laisser refroidir entièrement.

La marmelade de pêche : (1)
Pendant la cuisson du gâteau, faire chauffer dans une casserole la purée de pêche et le sucre jusqu'à l'ébullition. Réduire la chaleur.
Maintenir à frémissement pendant 5 minutes.
Retirer du feu, ajouter le zeste de citron, bien mélanger, verser dans un plat et laisser refroidir.
Mettre au réfrigérateur.

La garniture.
Laver les nectarines, les ouvrir en deux et les dénoyauter.
Couper chaque moitié en 6 lamelles.
Faire fondre le beurre dans une poêle et y disposer les fruits.
Saupoudrer de  cassonade, et faire caraméliser les tranches de nectarines des deux côtés.
Les réserver et les laisser refroidir.
Lorsque la marmelade de pêche est bien froide, ajouter le jus de citron et mixer avec un mixeur plongeant.
Étaler  une couche de marmelade de pêche sur le dessus de la couronne.
Disposer les tranches de nectarines
Garder au frais.
Au moment du service, décorer de menthe fraîche.
J'ai servi avec une coupelle de marmelade et le reste en saucière pour que chacun se serve à volonté.