**Gratin de nectarines aux amandes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/gratin-de-nectarines-aux-amandes-p1260009-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 grosses** [**nectarines**](https://recettes.de/nectarines) **(ou** [**pêches**](https://recettes.de/peches)**)**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **non traité**  
**- 60 g (30 g + 30 g) de sucre de canne bio**  
**- 40 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 40 g d'amandes effilées**  
**- 1 càc de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 200 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**  
**- 10 g de beurre**  
**- 1 càs de** [**sucre vanillé**](https://recettes.de/sucre-vanille)

**4 ramequins allant au four**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver et sécher les fruits. Les couper en deux.  
Couper chaque moitié en lamelles épaisses et les disposer sur un plat.  
Arroser les fruits d'une cuillerée à soupe de jus de citron et les saupoudrer de 30 g de sucre. Réserver.  
Mélanger dans un saladier les amandes en poudre et effilées, le sucre et la Maïzena ®.  
Ajouter la crème et mélanger.  
Beurrer les ramequins et les saupoudrer de sucre vanillé.  
Répartir la crème aux amandes dans les coupelles.  
Disposer les lamelles de fruits en les enfonçant dans la crème.  
Disperser  quelques lamelles d'amandes et arroser du jus de macération..  
Enfourner pour 20 minutes.  
J'ai caramélisé la crème autour des fruits avec le chalumeau.  
Elles peuvent se déguster chaudes mais pour nous c'était  
à température ambiante mais aussi bien fraîches.