**Moelleux nectarines amandes et pistaches**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/08/moelleux-nectarines-amandes-et-pistaches-p1080670.psd-r-copy.jpg) **Pour 9 gâteaux**

**- 3** [**nectarines**](https://recettes.de/nectarines) **(≅ 300 g) ou** [**pêches**](https://recettes.de/peches)  
**- 165 g de beurre pommade**  
**- 120 g de sucre en poudre**  
**- 3 œufs**  
**- 60 g de crème épaisse entière**  
**- 5 càs de lait**  
**- 210 g de farine T 55**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 60 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre  
- 2 càs de rhum bien parfumé  
- 30 g de**[**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **- sucre glace**

**9 cercles à mousse de 8 cm de** Ø beurrés et posés sur un papier cuisson bloqué par de l'aluminium  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Laver les nectarines. Les dénoyauter puis les couper en dés.  
Travailler au fouet le beurre mou avec le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les œufs et continuer à fouetter.  
Incorporer la crème et le lait toujours en fouettant.  
Lorsque la préparation est bien lisse ajouter la farine, la levure et les amandes en poudre et bien travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter enfin le rhum, les dés de pêches et les pistaches et mélanger délicatement à la spatule.  
Répartir la pâte dans les cercles.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
Saupoudrer de sucre glace avant de servir.