



### **Tarte fine aux nectarines et romarin**

**Atelier p'tits marmitons : 6-8 ans**

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 6 nectarines jaunes
- 2 branches de romarin

#### **L'épicier :**

- 2 cuillères à soupe de miel
- Une pâte feuilletée

#### **Le crémier**

- Petits morceaux de beurre doux

1. Préchauffez votre four à 180°. Faites-lui dérouler la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie, et mettez les billes de cuisson. Enfournez vous-même votre pâte pour une cuisson à blanc de 20 minutes
2. Pendant ce temps, faites-lui ouvrir les nectarines en deux et enlever le noyau. Vous les couperez en fines lamelles.
3. Laissez-lui disposer les fines lamelles de nectarines sur la pâte cuite à blanc.
4. Sortez le pot de miel et donnez-lui une cuillère à soupe pour qu'il verse un filet de miel harmonieusement sur toute la tarte.
5. Découpez en petits morceaux le romarin et donnez-lui pour qu'il en mette partout sur les fruits.
6. Sortez le beurre et coupez de petits morceaux qu'il devra aussi répartir harmonieusement.
7. Enfournez pour 10 minutes. Et envoyez quand elle est encore tiède !