



Toque & Tablier



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

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 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°. Etalez votre pâte sur une plaque à pâtisserie. Disposez les billes de cuisson et faites-la cuire à blanc pendant 20 minutes.
2. Pendant ce temps, découpez en fines lamelles les nectarines, disposez-les sur la pâte feuilletée cuite à blanc. Parsemez de petits morceaux de romarin, du miel et des petits morceaux de beurre de manière harmonieuse sur toute la tarte.
3. Enfournez pour 10 minutes. Et envoyez quand elle est encore tiède !