

Tarte aux nectarines et verveine

Bonjour à toutes et tous,

Toutes mes pensées pour les habitants de Gironde et des Landes qui voient la forêt brûler sous leurs yeux... Dans le Gers, ce matin, on sentait l'odeur de brûlé de la forêt..

Début juillet, à l'occasion d'un déjeuner avec des copains, je m'étais « comme d'habitude » fixée à l'idée en réaliser une tarte aux fruits. Mais arrivée au marché, la panne d'imagination :« Abricots ? Non pas encore, j'en ai fait une semaine dernière. Les pêches ont encore un peu juste ».. Une mes plus-si-petit gourmands m'a alors secourue et orientée sur l'idée d'une tarte avec des [nectarines](#) et (surtout!) « *plein plein de crème !!* ». De fil en aiguille de pensées, on en est arrivés concept des tartes dites « sur sablé breton » avec un large sablé breton, une garniture de crème et des fruits dessus. Si le concept répondait bien aux spécifications de mes plus-si-petits gourmands, il manquait la touche de finesse pour les adultes. C'est la verveine de mon jardin qui m'a apporté la dernière touche.

Côté résultat, ma tarte nectarines doit être une de mes plus jolies tartes d'été. Côté saveur, on est dans la pleine gourmandise avec le sablé et la crème. Les nectarines apportent une touche croquante et fruitée. La verveine utilisée dans la crème et en déco est la touche de fraîcheur et de finesse idéale pour l'été. Et cerise sur la tarte, si je vous dit que la tarte est hyper simple à réaliser ?

La chaleur étant tombée, je voulais absolument vous partager cette gourmandise. Cette tarte verveine pourra sans doute régaler bien des tablées. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée

- TARTE AUX NECTARINES -
SABLÉ & VERVEINE



Recette : Tarte aux nectarines et verveine

Saison de la recette : Juillet et Août

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la garniture

- 2 à 3 nectarines selon la taille
- 250 g de crème entière
- 8 x 2 feuilles de verveine (une petite branche) + 1 autre petite branche pour la déco
- 50 g de sucre

Pour le sablé :

- 120g de farine de blé
- 75 g de beurre
- 60g de sucre
- 1 petite pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 petit œuf

Réalisation

Étape 1 – Marinade des nectarines

- Lavez les nectarines et découpez les en tranches fines. Disposez dans un

plat creux.

- Faites chauffer une tasse d'eau et ajoutez 8- 10 feuilles de verveine. laissez infuser 2-3 minutes puis versez sur les nectarines. Réservez

Étape 2 : Préparation du sablé

- Dans un saladier, placez la farine, la levure, le sucre, la pincée de sel et le beurre coupé en petits morceaux.
- Écrasez le beurre, puis mélangez du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle atteigne une texture de sable.
- Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à bien amalgamer la pâte. Faites attention que cette pâte va coller.
- Foncez un moule à tarte de papier cuisson. Disposez la pâte dans le moule puis étalez là à la main de manière à ce qu'elle recouvre le fond d tarte sans remonter sur les bords. Elle doit être relativement épaisse.
- Enfournez pour 25 à 30 minutes à 180°C. La pâte est cuite quand le dessus est bien ferme.
- Sortez du four et laissez refroidir

Étape 3 : La crème fouettée

- Fouettez la crème froide jusqu'à ce qu'elle monde.
- Incorporez le sucre et 8 feuilles de verveine hachées finement.
- Réservez au frais

Étape 4 : Le dressage

- Sur le sablé, répartissez la crème fouettée à la cuillère ou à la poche à douille.
- Décorez des lamelles de nectarines et de feuilles de verveine.

Réservez cette tarte nectarines verveine au frais jusqu'au service

Astuces :

- *A l'avance* : Vous pouvez préparer l'ensemble des ingrédients à l'avance. Ne dressez pas cette tarte nectarines avant 2-3 havant le service, sinon la crème va ramollir le sablé.
- *Variante* : La recette est aussi réalisable avec des pêches.
