



Flammekueche aux nectarines et pistaches

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Flamm'kit : 1
Nectarines : 2
Pâte de pistache : 2 cuillères à café
Sucre : 1 cuillère à café
Amandes effilées : 30 g
Lavande fraîche : quelques tiges pour la décoration

PRÉPARATION

1. Laver et sécher les nectarines. Les éplucher et les couper en lamelles.
2. Préchauffer le four à 250°.
3. Mélanger la garniture crème du Flamm'kit avec la pâte de pistache et le sucre.
4. Poser les fonds de tarte sur une feuille de papier cuisson et étaler dessus le mélange précédent de crème et pâte de pistache.
5. Déposer par dessus les lamelles de nectarines et parsemer d'amandes effilées.
6. Faire cuire le Flammekueche 6 à 8 minutes à 250° en posant la feuille de papier cuisson directement sur la grille placée dans le bas du four.
7. La tarte flambée est cuite quand les bords commencent à brunir.

A la sortie du four, ajouter quelques fleurs de lavande en décoration et déguster aussitôt bien chaud.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook