




Préparation

Tartelettes aux nectarines et streusel pistache



Profil nutritionnel par pièce:

262 kcal
lip 17 g
glu 22 g
pro 4 g

 easy
 env. 30min
 6 personnes

- 1 **abaisse de pâte feuilletée**
(Ø env. 32 cm)

- 3 **nectarines**, en petits quartiers

Comment c'est fait:

1. Découper dans la pâte 6 rondelles Ø env. 10 cm. Déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, piquer généreusement à la fourchette, réserver env. 15 min au frais.
2. Répartir les nectarines en éventail sur les rondelles.

Streusel pistache

- 70 g de **pistaches** non salées, mondées, finement hachées
- 2 CS de **cassonade**
- 30 g de **beurre**, mou

Comment c'est fait:

Mélanger les pistaches, le sucre et le beurre, répartir le streusel sur les nectarines.

Cuisson:

env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, servir tiède.

Suggestion:

remplacer les pistaches par des pignons ou des amandes en bâtonnets.