**Tarte aux pêches, nectarines et brugnons**

*Pour 6 personnes*

*Préparation 20 min*

*Cuisson 45 min*

**Ingrédients pour Tarte aux pêches, nectarines et brugnons**

* 300 g de pâte brisée
* 80 g d'amaretti
* 2 à 3 pêches
* 2 à 3 nectarines
* 2 à 3 brugnons
* 50 g d'amandes effilées
* 2 c. à soupe de sucre en poudre
* 20 g de beurre + 10 g pour la tourtiére

Garniture aux amandes :

* 15 cl de créme liquide
* 1 gousse de vanille
* 2 oeufs
* 90 g de sucre en poudre
* 1 c. à soupe de farine
* 70 g d'amandes en poudre
* 4 c. à soupe d'amaretto

**Préparation pour Tarte aux pêches, nectarines et brugnons**

1 - Garniture aux amandes :
2 - Dans un saladier, battez à la fourchette les oeufs, le sucre, la créme liquide, les amandes en poudre, les graines de la gousse de vanille à l'amaretto. Préchauffez le four à 210°C (th.7).

3 - Beurrez une tourtiére. Abaissez la pâte au rouleau, foncez la tourtiére, repliez le pourtour en cordon et guillochez-le avec le plat de la fourchette. Piquez le fond. Écrasez les amaretti, puis parsemez-les en couche sur le fond de tarte.

4 - Lavez, séchez, équeutez, ouvrez et dénoyautez les fruits. Coupez-les en lamelles épaisses et disposez-les en rosace sur la tarte en faisant une ou plusieurs rangées de pêches et de nectarines. Garnissez le centre avec les lamelles de brugnons.

5 - Versez la garniture aux amandes par-dessus. Saupoudrez la tarte de sucre en poudre et d'amandes effilées, puis parsemez de noisettes de beurre. Baissez le thermostat à 180°C, enfournez et cuire 45 min environ. Démoulez et laissez refroidir.