

Tarte briochée nectarine et nougatine

350 g de Préparation à brioche de campagne
Francine
4 nectarines blanches bien fermes
200 g de nougatine
200 g (ou 20 cl) de lait froid
75 g de beurre
2 pincées de fleur de sel

Dans la cuve de la machine à pain, disposez le lait froid, le beurre coupé en petits dés et la fleur de sel. Versez la préparation à brioche de campagne. Lancez le programme pâte (environ 1 h 25).

Quand la pâte est prête, étalez-la au rouleau sur le plan de travail légèrement fariné. Déposez le disque de pâte (un centimètre d'épaisseur maxi) dans un moule à tarte préalablement chemisé de papier sulfurisé.

Coupez chaque nectarine en une douzaine de tranches et disposez-les en rosace sur la pâte briochée. Ecrasez grossièrement la nougatine et parsemez-la sur toute la surface des fruits.

Enfournez la tarte briochée une quinzaine de minutes à 220 °C puis une dizaine de minutes à 180 °C.

