Tarte rustique à la pêche

Ingredients
Pâte brisée
250g de farine
2pincées de sel
125g de beurre mou
50g d'eau froide
Garniture de la tarte
5 pêches
50g de poudre d'amande
50g de pistaches concassées
Sirop
50g de sucre
50g d'eau
le jus des pêches

Pâte brisée

Mlanger la main la farine, le sel et le beurre, jusqu' incorporation complte du beurre

Ajouter peu peu l'eau froide et mlanger la main

Fraiser la pte : avec la paume de la main craser et pousser , 3 fois suffiront

---> ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson !

Former une boule, la filmer et la mettre au frais 30 minutes

Etaler la pte en formant un beau cercle

La garniture de la tarte

Prchauffer le four 190C

Laver et couper les pches en lamelles en rcuprant le jus pour le sirop

Sur la pte tarte saupoudrer de poudre d'amande

Disposer les lamelles de pche 2cm du bord

Rabattre les bords de la pte

Enfourner 20 minutes

Sirop

Faire chauffer ensemble le jus des pches, l'eau et le sucre, feu moyen

Le sirop va diminuer et napper la cuillre

A l'aide d'un pinceau badigeonner gnreusement la tarte

Eparpiller de pistaches concasses le dessus

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tarte rustique à la pêche

La recette fonctionne aussi bien avec des pêches blanches ou jaunes, ainsi qu'avec des abricots

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/thumbs_up.png" style="height:23px; width:23px" title="yes" />

Utilisez des fruits bio de préférences puisqu'on laisse la peau

style="height:23px; width:23px" title="wink" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr