

# Tarte gourmande aux pêches blanches



## **Ingrédients pour 6 personnes :**

### **Pour la pâte sucrée :**

190g de farine, 20g de féculé de pomme de terre, 90g de sucre glace, 130g de beurre, 35g de poudre d'amandes, 1 pincée de sel, 1 œuf

### **Pour la crème amande :**

200g de beurre, 200g de sucre semoule, 200g de poudre d'amande, 4 œufs, 10cl de crème liquide

### **Pour la garniture :**

6 pêches plates, 1 cuillère de beurre, 2 cuillères de sucre, 2 cuillère de pralin en grains

### **Pour la finition ;**

2dl de coulis de pêche, sorbet pêche

---

## **Pâte sucrée**

Mélanger la féculé, le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter le beurre ramolli. Mélanger. Ajouter l'œuf et finir de pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Avant que la pâte ne durcisse l'étaler avec les doigts sur 2mm d'épaisseur environ au fond de 6 moule à tartelette de 8cm de diamètre. Cuire au four à 170° 10mn environ pour avoir une base de tarte dorée et croustillante. Réserver.

## **Crème d'amande**

Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande sans l'émulsionner. Déposer 2 belles cuillères de crème d'amande dans les moules à tartelette sur le sablé précuit. Cuire à 170° pendant 15mn pour que la crème d'amande prenne une belle couleur dorée. Laisser refroidir avant de décercler et de poser sur un plat à tarte.

## **Les pêches :**

Eplucher à l'économe les pêches plates. Les ranger dans un plat à gratin et les arroser de beurre fondu et saupoudrer de sucre. Cuire au four jusqu'à ce que les pêches soient fondantes mais aient encore de la tenue. Saupoudrer de pralin en grain et enrober les pêches avec le caramel qui se forme dans le plat. Laisser tiédir avant de retirer les noyaux en appuyant dessus du bout du doigt. Placer les pêches sur les fonds de tarte et arroser des sucs de cuisson caramélisés au pralin.

## **Service**

Placer chaque tarte dans une assiette.  
Poser à côté un peu de coulis de pêche et poser dessus une quenelle de sorbet.