



Tarte à la pêche et crème de noisette

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

Pâte sucrée

120 g de beurre à température ambiante

80 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

25 g de poudre d'amande

1 pincée de fleur de sel

1 œuf entier

200 g de farine

Garniture

3 pêches blanches

40 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

60 g de beurre mou

60 g de poudre de noisette

1 œuf

1 cuil. à soupe de maïzena

La veille,

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mettre le beurre.

Ajoutez le sucre vanillé, la poudre d'amandes et la fleur de sel.

Mélangez à la feuille, jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse.

Ajoutez l'œuf et continuez à mélanger.

Incorporez la farine et mélanger sans trop travailler la pâte

Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et réservez 1 nuit au réfrigérateur.

Le Jour J,

Foncez votre moule à tarte beurré avec votre pâte, réservez 30 min au congélateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.

Préchauffez votre four à 180°C.

Pour la crème de noisette, mélangez le beurre avec les sucres, incorporez l'œuf, la maïzena et la poudre de noisettes. Mélangez, vous devez obtenir une préparation homogène.

Récupérez votre fond de tarte du congélateur, piquez la pâte avec une fourchette. Répartissez la crème de noisette.

Coupez les pêches en 8 quartiers et disposez-les harmonieusement sur la crème de noisette.

Enfournez pour 20-25 min de cuisson.