



TARTE AUX PÊCHES À LA CRÈME D'AMANDE LÉGÈRE

PRÉPARATION : 1H
CUISSON : 40 MIN
CERCLE À TARTE : 20CM
PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE :

- 80gr Farine d'Epeautre
- 25gr Farine de Blé semi-complète
- 20gr Poudre d'Amande
- 20gr Cassonade
- 30gr Beurre
- 50gr Fromage Blanc
- 1 cs d'eau
- 1 Pincée de Sel

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 20cl Lait
- 50gr Poudre d'Amande
- 25gr Cassonade
- 15gr Maïzena
- 1 cc d'Arôme d'Amande Amère

INGRÉDIENTS DE LA GARNITURE :

- 2-3 Pêches (400gr environ)
- 1 cs de Cassonade
- Quelques Amandes Effilées

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

- Mélanger tous les ingrédients secs, puis ajouter le beurre en morceaux. Sabler la pâte puis lorsque le beurre est suffisamment incorporé, ajouter le fromage blanc et la cuillère à soupe d'eau. Pétrir jusqu'à obtenir un mélange qui se tient. Former une boule aplatie, envelopper de film alimentaire et réserver au frais 30 minutes.

PRÉPARATION DE LA CRÈME D'AMANDE :

- Torrifier quelques minutes la poudre d'amande en la chauffant dans une casserole.
- Dans un bol, mélanger la cassonade, la maïzena puis la poudre d'amande.
- Faire chauffer le lait légèrement puis ajouter en pluie le mélange précédant en fouettant le tout. Ajouter l'amande amère, puis cuire environ 4 min sur feu doux, en mélangeant continuellement.
- La préparation va peu à peu s'épaissir, et former d'une onctueuse crème d'amande. Une fois la crème assez dense, réserver dans un plat, filmer au contact ; laisser refroidir.

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, et garnir le cercle à tarte. Marquer bien les bords.
- Piquer le fond avec une fourchette et enfourner 15 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyer les pêches et couper en tranches légèrement épaisses (on ne veut garder de la mèche).
- Sortir la pâte précuite, étaler la crème d'amande et disposer les pêches. Saupoudrez de cassonade et enfourner pour 15 minutes.
- Sortir du four, parsemer d'amandes effilées et placer vers le haut du four à 200°C pour 5 à 10 minutes (surveiller pour ne pas que les amandes ne grillent trop).
- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.



Sans Oeuf