



Tarte rustique à la pêche

Ingredients

Pâte brisée

250g de farine
2 pincées 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

Mélanger à la main la farine, le sel et le beurre, jusqu'à incorporation complète du beurre

Ajouter peu à peu l'eau froide et mélanger à la main

Fraiser la pâte : avec la paume de la main écraser et pousser, 3 fois suffiront

---> ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson !

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

Étaler la pâte en formant un beau cercle

La garniture de la tarte

Préchauffer le four à 190°C

Laver et couper les pêches en lamelles en récupérant le jus pour le sirop

Sur la pâte à tarte saupoudrer de poudre d'amande

Disposer les lamelles de pêche à 2cm du bord

Rabattre les bords de la pâte

Enfourner 20 minutes

Sirop

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

Le sirop va diminuer et napper la cuillère

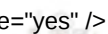
A l'aide d'un pinceau badigeonner généreusement la tarte

Éparpiller de pistaches concassées le dessus



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 préférence puisque on laisse la peau

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