

Tarte sablée pêches framboises



Pour 6 personnes (moule de 27 cm de diamètre)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 1 pâte sablée
- 5 pêches jaunes
- 100 g de framboises fraîches
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de cassonade + 1 c à soupe
- 1 c à soupe de poudre d'amandes
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Pour la préparation et les ingrédients de la pâte sablée, voir sur le blog.

Après le temps de repos de la pâte, étalez la pâte sur du papier sulfurisé pour la déplacer facilement.

Foncez un moule avec la pâte. Piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer la suite de la recette.

Préparez les fruits : Dans une casserole, faites bouillir de l'eau. Faites une petite entaille en croix sur chaque pêche.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Plongez les pêches dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Plongez ensuite les pêches dans de l'eau glacée. Cette opération "monder" va permettre d'ôter facilement la peau des pêches. Réservez.

Lavez délicatement les framboises en les faisant rouler sur un papier absorbant humidifié. Réservez.

Sortez le moule à tarte et installez un disque de papier sulfurisé sur la pâte sablée et lestez de légumes secs. Glissez au four pour 10 minutes puis ôtez le papier sulfurisé et légumes secs et cuire encore 5 minutes.

Préparez la crème : Dans un cul de poule, mélangez les œufs, la cassonade, la crème fraîche liquide et la poudre d'amandes à l'aide d'un fouet. Parfumez avec le kirsch.

Versez la crème sur le fond de pâte précuit.

Coupez les pêches en quartier et placez-les sur la crème.

Éparpillez les framboises.

Saupoudrez d'une cuillère à soupe de cassonade.

Glissez au four pour 30 minutes voire plus ou moins 5 minutes en fonction de votre four.

A la sortie du four, laissez totalement refroidir la tarte avant de tenter un démoulage.