

Tarte aux pêches du jardin

Pour 4 personnes

Pâte sablée :

- 1 jaune d'œuf
- 50gr de sucre en poudre ou glace
- 75 gr de beurre
- 125gr de farine
- 30gr d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel
- 15ml d'eau froide

Crème patissière

- 2 jaunes d'œuf
- 70gr de sucre en poudre
- sucre vanillé
- 300ml de lait
- 50gr de farine

Garniture :

- 1 kg de pêches

Pâte sablée :

- Sabler entre les doigts la farine et le beurre coupé en petits morceaux
- Ajouter le sucre en poudre après absorption complète du beurre
- Ajouter le jaune d'œuf
- Mélanger
- Laisser reposer la boule de pâte 30mn au frigo
- Après, foncer un moule à tarte

Crème patissière

- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter la farine
- Verser dessus le lait chaud auquel on aura ajouté de la vanille
- Cuire ensuite sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe
- Laisser refroidir
- Garnir la pâte avec cette crème
- Disposer les pêches en tranches dessus
- Cuire à 170° pendant 35 minutes

Bon appétit!

