

UNE RECETTE DE CHEF ETOILE

TARTE FINE AUX PÊCHES ET AUX BRUGNONS



INGREDIENTS Pour 4 personnes

3 pêches jaunes
2 brugnons
1 pâte feuilletée
25 g de cassonade
15 g de beurre

Pour la crème d'amandes : 25 g de beurre
25 g de poudre d'amandes
25 g de sucre glace
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
1 oeuf

COMMENT FAIRE

Lavez et épluchez les fruits. Pour ma part, j'ai conservé un brugnon non épluché pour mettre un peu de couleur.

La crème d'amandes: mélangez la poudre d'amandes avec la crème, le beurre ramolli, le sucre glace et l'œuf. Sans mettre au froid, laissez refroidir pour que le mélange se fige un peu mais pas trop pour pouvoir l'étaler.

Disposez la pâte dans un moule et piquez bien le fond. Etalez la pâte d'amandes bien uniformément et disposez dessus les tranches de fruits en les alternant

Saupoudrez de cassonade et de noisettes de beurre. En dernier un quartier de brugnon non épluché.

Enfournez 10 mn dans un four chauffé à 190° et encore 10 mn la tarte directement sur la grille. Dégustez tiède.