



COOK WITH MINUTY

TARTE AUX PÊCHES

Pour la pâte :

- 120 g de farine (ou plus, selon la taille des petits suisses)
- 2 petits suisses (petit format, sinon, ajouter de la farine)
- 60 g de beurre doux ramolli
- 1 pincée de sel

Crème d'amande :

- 40 g de beurre doux ramolli
- 50 g de cassonade
- 50 g de poudre d'amande
- 1 œuf

Garniture :

- 7 pêches blanches bien mûres
- 20 g de cassonade
- 6 amandes entières
- Quelques framboises
- Huile d'olive

PREPARATION

Préparez la pâte

Sur un plan de travail, versez la farine en tas. Creusez un puits au centre pour y déposer les petits suisses bien égouttés, le beurre à température ambiante et une pincée de sel. Mélangez rapidement du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. Façonnez une boule, enveloppez-la et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Pendant ce temps, allumez le four à 200 °C (th. 7).

Réalisez la crème d'amande

Dans le bol d'un mixeur, réunissez le beurre, la cassonade et la poudre d'amande. Mixez jusqu'à obtention d'une texture homogène. Incorporez l'œuf et mixez de nouveau pour lisser l'ensemble.

Assembler la tarte

Pelez les pêches, coupez-les en quartiers, puis divisez chaque morceau en deux pour obtenir des lamelles.

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la finement en cercle sur une feuille de papier cuisson. Saupoudrez légèrement de cassonade, puis passez le rouleau pour bien l'intégrer. Repliez les bords vers l'intérieur pour former une bordure.

Étalez la crème d'amande sur le fond de pâte. Disposez les morceaux de pêche en rosace. Parsemez de cassonade et ajoutez quelques amandes sur le dessus. Placez la tarte au frais pendant une dizaine de minutes.

Transférez délicatement la tarte sur une plaque de cuisson et enfournez pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les fruits légèrement caramélisés.

Extra tip

ASTUCE POUR UNE PÂTE MAISON RÉUSSIE

La pâte aux petits suisses est une alternative légère et moelleuse à la pâte brisée classique. Facile à travailler, elle convient parfaitement aux tartes rustiques, où l'imperfection fait tout le charme. Pour éviter qu'elle ne détrempe à la cuisson, saupoudrez le fond de semoule fine, de poudre de noisette ou même de chapelure sucrée avant d'ajouter les fruits : cela absorbera l'excès de jus tout en apportant une texture subtilement croustillante.

Pour une cuisson optimale, privilégiez une chaleur tournante avec intensité par le bas (chaleur de sole), ou placez la tarte sur la grille inférieure du four : cela favorisera une base bien cuite et dorée, sans dessécher la garniture.