

LES SOLEILS À LA PÊCHE

Ingrédients pour 5 soleils :

- 1 pâte feuilletée (ou env. 300g)
 - une boîte 4/4 de demi-pêches au sirop
- pour la crème d'amandes :
- 2 cuill. à soupe de sucre
 - 2 cuill. à soupe de poudre d'amande
 - 1 jaune d'oeuf
 - 30g de beurre fondu
- + 1 jaune pour coller et dorer.



①

Coupez à l'emporte-pièce 95mm des cercles de pâte, percez de petits trous et posez **sur une toile Silpat ou dans des empreintes tartelettes** sur une plaque en alu perforée. Grillagez le reste de pâte avec le **rouleau à losanges**. Ouvrez légèrement et coupez à peu près à la taille de l'emporte-pièce.

Vous pouvez mettre au frais pendant la préparation de la suite, ça évitera que la pâte se rétracte surtout si elle n'était pas pré-étalée.

②

Mélangez les ingrédients de la crème d'amande ensemble. Je l'ai remise un peu au frais pour qu'elle se raffermisse un peu. Posez une petite cuill. à café de crème au centre des cercles. (pas trop, sinon elle se sauve à la cuisson, mais pas de problème dans des empreintes creuses.)

③

Préchauffez votre four à 180°C.

Posez la pêche égouttée par-dessus la crème d'amande. Dorez le tour au jaune d'œuf puis posez les grilles en pressant les bords pour fixer, coupez les bouts qui dépassent.

Enfournez pour 15 à 20 minutes.

Lorsqu'ils sont refroidis, saupoudrez de sucre glace.