

Tarte-financier aux pêches et à la cannelle

Pour une grande tarte (28 cm de diamètre)

1 pâte sucrée

100g de blancs d'œufs

115g de beurre

40g de farine

100g de sucre

100g de poudre d'amande

50g de miel liquide de châtaignier ou de montagne

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 poignée d'amandes effilées

2 pêche (pour moi mais plus c'est mieux)

Montez les blancs en neige ferme et faites préchauffer le four à 200°C.

Faites fondre le beurre au micro onde et laissez refroidir. Coupez les pêches en lamelles.

Etalez la pâte sucrée et foncez-la dans un moule ou un cercle à tarte (j'ai utilisé un [cercle à tarte](#) en bois de mon partenaire [pannibois](#) de 28 cm de diamètre, qu'il faut beurrer ou huiler avant de le garnir). Faites précuire la pâte à 200°C pendant 10 minutes.

Ajoutez la farine, la poudre d'amande, la poudre de cannelle et le sucre aux blancs en neige, mélangez bien avant d'incorporez le beurre fondu et le miel.

Quand l'appareil à financier est bien homogène versez-le sur le fond de tarte. Répartissez par dessus des tranches de pêches et les amandes effilées.

Enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes.