

Tarte aux pêches



Pour 4 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 kg de pêches
- 75 g d'amandes en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 20 cl de lait
- 80 g de sucre en poudre
- 20 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 g de beurre

Préchauffez votre four à 210°C (th. 7). Déroulez la pâte, tapissez-en un moule à tarte beurré. Replier les bords. Piquez le fond à la fourchette. Faites-le cuire à blanc 10 min au four.

Portez à ébullition le lait avec la vanille. Fouettez les jaunes d'œufs avec 40 g de sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la farine puis délayez avec le lait bouillant. Reversez dans la casserole et faites épaissir sur feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à l'ébullition. Laissez tiédir et incorporez les amandes.

Étalez cette crème dans le fond de tarte précuit. Disposez les pêches pelées et coupées en lamelles épaisses. Saupoudrez avec le reste de sucre et faites cuire pendant 20 min au four à 180°C (th. 6). Laissez tiédir puis démoulez.