

Tarte rustique aux pêches de vigne et pain d'épice

Pour 6 à 8 personnes

Pâte

125g de farine de seigle

75g de farine de blé

60g de cassonade

100g de beurre

60g d'eau

Fruits

3 pêches de vigne

quelques framboises

Crumble

15g de beurre mou

15g de cassonade

1 cuil à café d'épices à pain d'épice

15g de farine

15g de poudre d'amande

Préparez la pâte: Mélangez tout les ingrédients et formez une boule de pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Préparez le crumble: mélangez la cassonade, la farine, la poudre d'amande, les épices et le beurre mou. Vous devez obtenir une pâte granuleuse et qui s'effrite.

Lavez et coupez les pêches en lamelles.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier.

Déposez les pêches de vigne sur la pâte, répartissez ensuite les framboises et le crumble sur les fruits. Rabattez le bord de la pâte et déposez-la sur une plaque de four avant de l'enfourner à 200°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir sur une grille avant de passer à la dégustation.