***Tarte fine aux pêches de vigne***

**Pour 4 à 6 personnes**

250g de pâte feuilletée

5 pêches de vigne

1 cuil à soupe de cassonade

Quelques mûres

1 œuf battu

Préchauffez le four à 200°C.

Etalez la pâte feuilletée et découpez 1 disques de 26cm de diamètre, badigeonnez la pâte avec l'œuf battu.

Lavez et coupez les pêches de vigne en lamelles assez fines et disposez-les sur la pâte en rosace, ajoutez quelques mûres et saupoudrez de cassonade.

Enfournez à 200°C pendant 20-25 minutes selon votre four. Encore tiède avec une cuillère de chantilly maison c'est un régal.