***Tatin de pêches à la cannelle***



**Pour 6 personnes**

5 pêches jaunes

40g de cassonade

1 cuil à café rase de cannelle en poudre

250g de pâte feuilletée

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la cassonade et la cannelle en poudre.

Lavez les pêches et coupez-les en huit quartiers chacune, disposez-les dans un plat à tarte puis saupoudrez-les avec le mélange de cassonade et de cannelle.

Enfournez à180°C pendant 10 minutes.

Sortez le plat du four, Montez la température à 200°C.

Déroulez ou étalez la pâte feuilleté et déposez-la sur les pêches. Repliez la pâte sur le bord de la tarte et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir avant de la démouler en la retournant sur un plat de service.

Avant de la servir j'ai parsemé ma tarte de grué de cacao mais vous pouvez le remplacer par des pistaches ou des noisettes concassée ou...rien tout simplement.

Décor: Détaillez 3 rondelles dans une orange sanguine. Versez 1 cuillère à soupe de sucre dans une poêle et faites cuire jusqu'à ce qu'il forme un caramel, ajoutez les rondelles d'orange dans la poêle et enrobez-les de caramel, laissez chauffer quelques instants et réservez sur une assiette. Remplacez les rondelles d'orange dans la poêle par une petite poignée de pignon de pin et mélangez pour les enrober de caramel, laissez refroidir.

Montage: versez la compotée d'orange dans le ceux du nid de meringue, recouvrez avec la chantilly. Déposez les rondelles d'orange caramélisées sur la chantilly, répartissez les pignons caramélisés par dessus et réservez au frais jusqu'au moment de servir.