

# Tarte aux Pêches et aux Spéculoos

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée
- 1 Boîte Demi Pêche
- 1 oeuf
- 4 Biscuits Spéculoos
- 180g Pâte à Tartiner Spéculoos
- Sucre Perles

## Recette :

- > Etaler la pâte feuilletée dans un moule ou sur une plaque recouverte de papier cuisson
- > Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter le gonflement
- > Couper les pêches en rondelles
- > Poser un petit bol au milieu de la pâte feuilletée
- > Etaler de la pâte à Tartiner aux spéculoos tout autour du bol sur la pâte feuilletée
- > Poser les rondelles de pêche sur la pâte à Tartiner en les superposant
- > Enlever le bol et à l'aide de la pointe d'un couteau tracer une étoile de 8 bandes

- > Rabattre les bandes vers l'intérieur de la Tarte sur les pêches et le rebord de la tarte
- > Émietter les biscuits Spéculoos
- > Séparer le jaune du blanc d'oeuf
- > Badigeonner tous les rebords feuilletés de la tarte
- > Parsemer la tarte avec le Spéculoos émiétté
- > Parsemer de sucre perle
- > Enfourner 25 min à 180°C
- > Servir tiède ou froid