

Tarte crumble pêche & framboise

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 50g de beurre pommade
- 50g de sucre glace
- 50g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 10g de maïzena
- 1 grosse pêche épluchée et coupée en petits cubes
- 125g de framboises
- 50g de farine
- 50g de beurre froid
- 50g de poudre d'amande
- 50g de cassonade

Préparation

1. : J'ai utilisé la poudre d'amandes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
3. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur maximum puis foncez votre cercle beurré.
5. Placez-le au réfrigérateur au moins 2 heures.
6. Crème d'amande pêche et framboise : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande 1 œuf de maïzena Un peu d'extrait ou de poudre de vanille rosse pêche épluchée et coupée en petits cubes de framboises Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la vanille et la poudre d'amande.
7. Ajoutez l'œuf puis la maïzena.
8. Versez la crème d'amande dans le fond de tarte, puis ajoutez les petits cubes de pêche et les framboises.
9. Le crumble et la cuisson : de farine de beurre froid de poudre d'amande de cassonade Quelques framboises et du sucre glace pour la déco Sablez le beurre avec les poudres jusqu'à obtenir des petits morceaux de pâte.
10. Saupoudrez la tarte avec le crumble.
11. Enfournerez dans le four préchauffé à 170°C pour environ 25 à 30 minutes de cuisson, puis laissez tiédir.
12. Saupoudrez de sucre glace et décorez avec quelques framboises et régalez-vous !