

Tourte aux pêches

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 800g de pêches dénoyautées et épluchées (environ 1 kg de pêches)
- 130g de sucre
- 35g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café de cannelle
- 260g de farine
- 1 pincée de sel
- 150g de beurre
- 50g d'eau froide
- 1 œuf

Préparation

1. Si vous aimez les pêches, vous êtes tombés au bon endroit !
2. Cette recette est facile à faire, plutôt rapide, et « personnalisable » en fonction de vos goûts.
3. Ajoutez la poudre d'amande et laissez reposer.
4. Mélangez la farine et le sel.
5. Ajoutez le beurre.
6. Ajoutez petit à petit l'eau froide jusqu'à former une boule.
7. Filmez la pâte et mettez-la au frais quelques minutes.
8. Le montage et la cuisson : QS de poudre d'amande (environ) QS de beurre QS de sucre 1 œuf Séparez la pâte en deux boules, une un peu plus petite que l'autre.
9. Foncez votre cercle ou moule beurré avec la plus grande des pâtes.
10. Egouttez bien les pêches, il ne faut pas qu'elles soient trop liquides sinon elles risquent de détremper la pâte.
11. Saupoudrez le fond de pâte avec de la poudre d'amande (ajustez la quantité en fonction de vos pêches, si elles sont plus ou moins mûres et juteuses).
12. Ajoutez les pêches égouttées en les tassant bien, puis saupoudrez de sucre et de petits morceaux de beurre.
13. Recouvrez avec la deuxième pâte en scellant bien les deux pâtes.
14. J'ai décoré ma tourte avec les restes de pâtes mais c'est totalement optionnel ;-) Dorez la tourte avec un œuf battu, puis enfournez pour environ 1h à 1h10 à 190°C (elle doit être bien dorée).
15. Laissez tiédir, puis régalez-vous !