

Tarte pêche & amande

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 50g de beurre
- 75g de poudre d'amande
- 10g de maïzena
- 70g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 10g d'amaretto
- 2 pêches ou nectarines

Préparation

1. Emulsionnez le mélangez avec l'œuf, puis ajoutez la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement, et arrêter dès que vous pouvez former une boule.
3. Filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur et foncez votre cercle beurré.
5. Mettez-le au réfrigérateur ou congélateur le temps de préparer la crème.
6. Crème d'amande : de beurre de poudre d'amande de maïzena de sucre glace 1 œuf 1 cuillère à café de poudre de vanille d'amaretto Mélangez le beurre pommade avec la poudre d'amande, le sucre glace et la maïzena.
7. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la vanille et l'amaretto.
8. Versez la crème dans le fond de tarte.
9. Montage & cuisson : 2 pêches ou nectarines Coupez les fruits en deux, puis faites de fines tranches.
10. Disposez-les dans la crème d'amande.
11. Enfourez dans le four préchauffé à 170°C pendant 25 à 30 minutes.
12. A la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.
13. Ensuite, régalez-vous !