

Tarte pêche & vanille

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande
- 1g de sel de guérande
- 1g de vanille en poudre
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 8g de poudre à crème (ou de Maïzena)
- 60g de sucre glace
- 8g de rhum
- 45g d'œufs entiers
- 60g de beurre
- 1 pêche
- 75g de lait
- 75g de crème liquide
- 30g de sucre
- 14g de maïzena
- 2 gousses de vanille
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Il y a quelques jours, c'était mon anniversaire et pour l'occasion j'ai eu envie de réaliser une tarte avec des fruits de saison.
2. J'ai donc fait cette tarte aux pêches composée d'une pâte sucrée, d'une crème d'amande garnie de pêches, d'une brunoise de pêches, d'une crème pâtissière à la vanille et d'une chantilly à la vanille.
3. Résultat, une tarte bien croustillante et légère, qui marie bien la pêche et la vanille.
4. J'avais utilisé des pêches blanches, mais vous pouvez utiliser des pêches ou des nectarines, blanches ou jaunes, selon ce que vous trouvez ou préférez.
5. Rien de bien difficile dans la préparation de ce dessert, et vous pouvez même préparer la pâte sucrée, la crème d'amande et la crème pâtissière la veille en les réservant au réfrigérateur.
6. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une boule homogène.
7. Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4h.
8. Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm, puis foncez un cercle à tarte de 22cm de diamètre sur 2cm de hauteur.
9. Laissez ensuite la pâte croûter pendant quelques heures au réfrigérateur.
10. Ensuite, faites cuire à blanc votre fond de tarte pendant environ 20 minutes à 160°C.
11. Travailler le beurre pommade, puis incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, et la poudre à crème.
12. Ajouter alors les œufs petit-à-petit et finir en incorporant le rhum.
13. Réserver jusqu'à utilisation.
14. Quand la pâte sucrée est pré-cuite, pochez la crème d'amande.
15. Epluchez et coupez la pêche en tranches, puis placez les tranches dans la crème d'amande.
16. Dorez la pâte avec un jaune d'œuf battu avec un peu de crème, puis réenfournez pour environ 15 minutes,

la pâte doit être bien dorée.

17. Faites chauffer le lait et la crème avec les gousses et grains de vanille.

18. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena, puis versez dessus le lait chaud.

19. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à épaississement de la crème.

20. Débarrassez la crème dans un plat, filmez au contact et réservez au frais jusqu'au montage.

21. Chantilly à la vanille : de crème liquide à 35% de matière grasse ou de crème de vanille QS de sucre glace (à votre convenance) Placez la crème dans un cul-de-poule, ajoutez la vanille et le sucre puis montez la crème en chantilly à l'aide d'un batteur.

22. Placez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis placez-la au frais en attendant le montage.

23. Montage : 3 pêches ou nectarines Eplucher et découpez les pêches en tous petits morceaux.

24. Etalez-en une couche dans le fond de tarte, puis recouvrez de crème pâtissière jusqu'à hauteur de la tarte.

25. Pochez ensuite la chantilly vanille, puis garnissez le centre de la tarte de petits morceaux de pêches.

26. Enfin, creusez les boules de chantilly avec la dos d'une petite cuillère, puis mixez une petite quantité de pêches et pochez la compote ainsi obtenue dans les boules de chantilly.