

Tarte pêches, citron vert & romarin (Yotam Ottolenghi)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 500g de pêches ou nectarines blanches ou jaunes pas trop mûres (il faut les peser une fois coupées, sans noyaux)
- 60g de sucre en poudre
- 2 à 3 citrons verts
- 2 branches de romarin (frais dans l'idéal, n'en ayant pas j'ai utilisé du romarin sec et la tarte était très bonne)
- 1 cuillère à café rase de maïzena

Préparation

1. Recette : Coupez les pêches ou nectarines (j'ai utilisé des nectarines, moitié jaunes et moitié blanches) en tranches de 0,5cm d'épaisseur.
2. Dans un bol, mélangez de jus de citron vert avec de sucre.
3. Versez ce mélange sur les pêches, puis ajoutez le romarin.
4. Enfin, épluchez un citron vert pour récupérer des gros zestes, et ajoutez-les dans le mélange précédent.
5. Couvrez, et faites macérer 40 minutes à 2 heures (j'ai laissé 2 heures).
6. Ensuite, égouttez-les bien (c'est important, il ne faut pas que la pâte soit détrempée par le sirop !
7.) en conservant le jus.
8. Etalez votre pâte feuilletée dans un moule en métal, ou sur une plaque en métal recouverte de papier sulfurisé, puis disposez les tranches de pêches bien égouttées sur la pâte.
9. Enfournez la tarte pour 25 minutes à 180°C en mettant la grille tout en bas du four (c'est important pour que la pâte feuilletée cuise correctement).
10. Pendant ce temps, récupérez de jus (ne jetez pas le reste, je l'ai dilué avec de l'eau bien fraîche, ça fait une super boisson d'accompagnement pour la tarte).
11. Ajoutez une cuillère à café rase de maïzena en fouettant pour bien le diluer, puis portez à ébullition.
12. Continuez à faire cuire jusqu'à obtenir un sirop liquideux.
13. Au bout des 25 minutes de cuisson, sortez la tarte du four et nappez-la avec le sirop préparé précédemment et un peu de romarin.
14. Enfournez à nouveau pour 30 minutes en surveillant la cuisson pour que la pâte feuilletée soit bien cuite et croustillante.
15. Quand la tarte est cuite, parsemez-la de zestes de citron vert et déposez-la sur une grille pour qu'elle puisse refroidir sans se détrempier.
16. Enfin, dégustez !
17. Si vous aimez les pêches, vous allez adorer cette tarte, elle est vraiment excellente !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com