



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 40 mn**

### **TARTE AUX PÊCHES POCHÉES AU CIDRE**

#### **INGREDIENTS:**

##### Pâte :

250 g de farine  
125 g de beurre  
30 g de sucre semoule  
1 œuf  
1 zeste d'orange

##### Garniture :

4 pêches (pas trop mûres, mais plutôt fermes)  
0,5 l de cidre brut  
250 g de sucre en poudre  
Un jus de citron  
3 œufs  
10 cl de rhum  
10 cl de crème fraîche  
20 g d'amandes effilées

#### **METHODE :**

La pêche, ce fruit si délicat et sucré, est ici à son avantage ! Associée à du cidre et un soupçon de rhum, la pêche se met en quatre pour vous servir la gourmandise sur un plateau !

Commencez par faire la pâte. Pour cela, versez la farine dans un récipient, ajoutez le beurre coupé en morceaux, le sucre semoule, l'œuf et le zeste d'orange. Mélangez tous ces ingrédients du bout des doigts pour commencer, puis terminez par pétrir la pâte afin d'obtenir une belle boule homogène.

Couvrez-la d'un torchon, puis mettez la pâte au réfrigérateur pendant 1H30.

Versez le cidre dans une casserole, ajoutez 150g de sucre semoule et le jus de citron. Portez le tout sur un feu moyen pour obtenir un frémissement (juste avant l'ébullition).

Pelez les pêches, coupez-les en deux, retirez le noyau, puis les plonger dans le sirop à base de cidre et les laisser pocher pendant 8 mn (maintenir un léger frémissement). Retirez la casserole du feu et laissez les pêches refroidir dans leur sirop.

Étalez votre pâte (3 à 4mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné, puis foncez un moule à tarte d'environ 25cm de diamètre préalablement beurré et fariné. Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn

Dans un récipient, mélangez ensemble les œufs, la crème, le sucre restant et le rhum, puis versez cette préparation crémeuse dans le fond de tarte. Egouttez les pêches, puis disposez-les sur la crème en cercle. Parsemez alors les amandes effilées sur le dessus, puis enfournez dans votre four à mi-hauteur et laissez cuire pendant 45 à 50mn environ (Voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Faites réduire votre sirop à base de cidre des 2/3 afin de l'épaissir.

Dès la sortie du four, badigeonnez la surface de la tarte à l'aide d'un pinceau avec ce sirop de cidre.

Laissez tiédir cette tarte aux pêches, et démoulez-la délicatement sur un plat à servir.

Voilà, le tour est joué ! Facile à faire, cette tarte fera la part belle aux gourmands, et gare aux retardataires, car ils risquent de retrouver le plat vide !