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

TEMPS DE PREPARATION: 25mn
NOMBRE DE PARTS : 8 – 10
TEMPS DE CUISSON : 25 mn

TARTE TATIN AUX PÊCHES

INGREDIENTS:

50 g de beurre
100 g de sucre semoule
200 g de farine
75 g d'amandes en poudre
1 œuf (gros)

10 pêches jaunes
75 g d'amandes effilées
150 g de sucre semoule
60 g de beurre

METHODE :

Une tarte tatin aux pêches, c'est simple, original et très savoureux. Ce petit gout d'amandes et de pêches caramélisées est parfait pour les papilles…le tout sous un aspect doré et flamboyant.

Commencez par la pâte. Pour cela, mettre le beurre en consistance « pommade », versez le sucre et mélangez le tout. Ajoutez la farine préalablement tamisée, la poudre d'amandes et pour terminer, cassez l'œuf par-dessus. Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois pour commencer, puis terminer à la main en exerçant quelques pressions avec la paume de la main, sur la pâte que vous aurez déposez sur une table farinée. Terminez en faisant une belle boule de pâte et la mettre au réfrigérateur pendant 2 H pour qu'elle se raffermisse.
Préparez le caramel, pour cela mettez le beurre et le sucre à fondre ensemble sur un feu doux en remuant de temps en temps, puis poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention d'une belle couleur caramel. Versez ce caramel dans le fond d'un moule à tarte, et dispersez la moitié des amandes effilées par-dessus.
Lavez les pêches puis coupez-les en quatre pour obtenir de beaux quartiers. Rangez ces quartiers de pêche les uns à côté des autres dans le moule à tarte en les serrant. Dispersez le reste d'amandes effilées sur les pêches.
Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et recouvrez les fruits avec cette pâte aux amandes.
Appuyez un peu dessus afin de bien épouser les pêches. Cuire dans un four à 180 (Th. 6) pendant 25mn environ.
Attendre 30 mn après la sortie du four, avant de démouler la tarte sur un plat à servir. Pour cela, placez un plat de la même grandeur que votre moule à tarte sur votre tarte, et d'un geste rapide**,** retournez l'ensemble afin de démouler votre tarte tatin et que les fruits se retrouvent sur le dessus.

C'est fait, pas très compliqué…mais le résultat sera à la hauteur de votre gourmandise. Servez votre tarte tatin aux pêches accompagnée d'un verre de vin pétillant et le tour est joué…Bon appétit !