Tarte aux Pêches de Vigne

Pour 6/8 personnes :

- **2 pâtes brisées sucrées (la recette ici !)**
- **10/12 pêches de vigne (ou 8 pêches blanches ou jaunes)**
- **220 g de sucre en poudre**
- **120 g de poudre d'amande**
- **1 œuf entier + 1 blanc**
- **1 cuillère à soupe de sucre glace**

1. Peler les pêches et en retirer le noyau. Les couper en 4 et les mettre dans un saladier.
2. Saupoudrer les pêches avec la moitié de sucre (110 g) puis laisser mariner le tout au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte.
3. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
4. A l'aide d'une pâte brisée, garnir un moule à tarte puis piquer généreusement le fond avec une fourchette.
5. Dans un saladier, mélanger le sucre restant avec la poudre d'amande et le blanc d'œuf.
6. Étaler ce mélange sur le fond de la tarte.
7. Répartir ensuite l'ensemble des pêches sur la tarte.
8. Dans la seconde pâte brisée, découper des bandes d'1 cm de large.
9. Disposer les bandes sur la tarte en croisillons puis dorer le tout à l'aide de l'œuf battu.
10. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée, la sortir du four puis saupoudrer le tout avec le sucre glace : c'est prêt !

    Cette tarte se dégustera tiède accompagnée d'une boule de glace vanille.
    Pour ma part, je la préfère bien froide après avoir passée une nuit au réfrigérateur !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Moelleux aux Pêches de Vigne, Framboises et Vanille

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de beurre**
- **200 g de farine**
- **150 g de sucre**
- **5/6 pêches de vignes (ou 3 pêches normales)**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou 1 gousse)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
5. Ajouter dans le mélange jaunes/sucre, le beurre fondu.
6. Incorporer petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à obtention une pâte bien lisse.
7. Verser ensuite la vanille puis mélanger à nouveau.
8. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.
9. Peler et laver les pêches de vigne puis rincer brièvement les framboises.
10. Dans un moule bien beurré, verser la moitié de la pâte.
11. Disposer les pêches coupées en morceaux puis les framboises.
12. Verser le reste de pâte en prenant soin de bien égaliser.
13. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce moelleux permet d'allier à merveille deux fruits de saison, c'est un vrai délice !
    A déguster tiède ou après une nuit passé au réfrigérateur.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tarte Fine Feuilletée aux Pêches

Pour 6/8 personnes :

- **5 feuilles de brick**
- **3 pêches (jaunes ou blanches)**
- **5 cuillères à soupe de sucre cassonade**

- **60 g de beurre fondu**
- **2 cuillères à café de poudre de vanille**
- **1 cuillère à soupe d’amandes effilées**

1. Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante.

2. Éplucher et rincer les pêches. Les partager en deux puis couper en tranches de 2mm chaque moitié puis réserver.

3. Dans un moule à tarte ou même dans un plat à pizza, déposer une première feuille de brick.

4. A l’aide d’un pinceau, beurrer toute la surface de la feuille puis saupoudrer avec 1 cuillère à soupe de sucre.

5. Recouvrir avec une autre feuille de brick puis renouveler les opérations ci-dessus (3/4/5) autant de fois que de feuilles.

6. Déposer ensuite en rosace les tranches de pêches.

7. Saupoudrer le tout avec la vanille et la dernière cuillère à soupe de sucre.

8. Cuire pendant 35 minutes.

9. A la sortie du four, disperser les amandes effilées sur l’ensemble de la tarte : c’est prêt !

   Il faut servir cette tarte tiède avec une boule de glace ou encore une crème dessert. Un délice !
   Il est possible de varier avec d’autres fruits de saison.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀