

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 ! ☒