

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 !

