

Tarte aux pêches & à la cannelle

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min - Réfrigération : 2 h

Cuisson : 10 min + 30 min

Ingrédients :

1 pâte sablée façon spéculoos :

- 250g de farine
- 125g de beurre mou
- 75g de cassonade
- 2 jaunes d'œufs
- 4cs de lait
- 1 pincée de sel
- 1cc de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de gingembre moulu



Pour l'appareil :

- 5 à 6 pêches
- 100g de poudre d'amandes
- 50g de sucre
- 1cc de cannelle
- 2 œufs
- 20cl de crème liquide
- 1cs de sucre glace

Ustensiles spécifiques : un robot et un moule à tarte

Réalisation :



**Pour la pâte :*

- Dans le bol d'un robot, travailler la farine avec le beurre mou jusqu'à obtenir un mélange fin et sableux.
- Ajouter la cassonade, puis les jaunes d'œufs délayés dans le lait avec le sel. Bien mélanger.
- Ajouter les épices. Mélanger encore.
- Arrêter le robot dès que la pâte s'agglomère. Faire une boule, l'envelopper de film alimentaire et garder au frais au moins 2 heures.
- Sortir la pâte 30 min avant utilisation.
- Cuire la pâte à blanc dans le moule choisi et beurré 10 min à 180°C afin de précuire un peu cette pâte de base.

**Pour l'appareil :*

- Préchauffer le four à 180°C si vous attendez un peu entre la cuisson de la pâte et la cuisson de la tarte sinon garder votre four allumé.
- Parsemer de poudre d'amandes le fond de tarte. Saupoudrer de cannelle si vous voulez mais juste un peu.
- Eplucher et dénoyauter les pêches. Les couper en tranches pas trop grosses.
- Ranger ces tranches en rosace sur le fond de tarte, dos vers le bas.
- Battre les œufs avec le sucre et la crème. Mettre un peu de cannelle en poudre sur le dessus.
- Enfourner dans le bas du four au moins 30 min.
- Laisser refroidir et saupoudrer d'un voile de sucre glace.

Bon appétit !!!!