

# TARTE AUX PECHEES



## **INGREDIENTS :**

- Une pâte feuilletée
- Beurre pour le moule
- 20 petites pêches blanches ou 8 moyennes
- 125 g de sucre fin
- 30 g de beurre
- Le jus d'un demi-citron
- 25 g de farine tamisée

## **PREPARATION :**

- 1) Préparez une pâte feuilletée ou toute prête et foncez-en le fond d'un moule beurré Lavez et coupez-les en deux, enlevez les noyaux et coupez les demi-pêches.
- 2) Mélangez le sucre à la farine, saupoudrez-en. Placez-y des noisettes de beurre et arrosez le jus de citron.
- 3) Faites cuire pendant 25 minutes à 180°C dans un four préchauffé.