

Tarte aux pêches...

... super décadente

Pour 1 tarte :

1 pâte Brisée

1 kg de pêches (+ ou -)

1 tablette de chocolat blanc/amandes (Nestlé)

2 œufs

10 cl de crème fraîche

20 cl de lait

Amandes effilées



- Préchauffer le four à 220°C (Th 7/8). Peler et couper les pêches en 8 quartiers.
- Dans un récipient adapté, faire fondre au micro-ondes, le chocolat blanc aux amandes avec la crème (par touches de 30 sec, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée). Ajouter ensuite le lait et les œufs et bien mélanger le tout.
- Dérouler la pâte Brisée dans un moule à tarte, piquer le fond à la fourchette et y ranger les pêches, de façon harmonieuse.
- Verser la crème au chocolat/amandes par dessus et parsemer de quelques amandes effilées.
- Enfourner pour 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la crème soit prise, bien dorée et gonflée.
- Laisser refroidir complètement et déguster !

SANDS
BZH