

# Tarte fine et feuilletée aux pêches jaunes

*par Cecilecooks*



Réalisation : 25 minutes (hors temps de cuisson)

Repos : facultatif

Cuisson : environ 35 minutes

Quantité : 6 personnes

## **Ingrédients**

1 pâte feuilletée ou semi-feuilletée ([ici](#), [là](#), [ici](#) ou encore une "pur beurre" du commerce)

4 à 5 pêches jaunes

3 c. à s. de poudre d'amande

2 c. à s. de flocons d'avoine + 1 c. à s.

*facultatif* : gelée d'abricot

## **Procédé**

1 - Préchauffer le four à 170-180°C en chaleur tournante.

2 - Etaler (ou dérouler) la pâte feuilletée au rouleau jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 5mm. Découper alors un long rectangle d'environ 12cm par 28cm. Placer le rectangle sur un tapis siliconé ou un papier cuisson posé sur une plaque allant au four. Avec les chutes de pâte, détailler des bandes fines pour créer un petit cadre à la pâte : les coller en badigeonnant une seule face d'un peu d'eau. Réserver au réfrigérateur.

**Attention** : si après avoir étalé la pâte, celle-ci est "chaude", la réserver au réfrigérateur le temps qu'elle se reprenne.

3 - Pendant ce temps, laver les pêches et les essuyer délicatement. Couper chaque pêche en 10 tranches environ et surtout de tailles identique : l'idée est de garder la même épaisseur. Réserver.

4 - Sur le fond de tarte, saupoudrer la poudre d'amande, puis les flocons d'avoine. Placer les tranches de pêches jaunes sur le dessus et saupoudrer à peine de cassonade

**Attention** : on peut éventuellement placer aussi de petits dés de beurre.

5 - Enfourner pour 30 à 40 minutes en surveillant bien la cuisson des fruits, la coloration de la pâte et la cuisson du dessous de la tarte.

6 - Réserver à température ambiante. Napper éventuellement d'un peu de confiture ou de gelée aux abricots, de quelques pincées de flocons d'avoine et manger dans la journée (ou le lendemain s'il en reste) !



## Coup de fouet

- conservez la tarte à température ambiante plutôt qu'au réfrigérateur qui aurait sinon tendance à ramollir la pâte feuilletée.

- option : parsemer la tarte d'amande effilée à mi-cuisson ou de pistache non salée après cuisson !