

# Tarte rustique de la vigne

*par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (hors repose et cuisson)

Repos : 30 minutes

Cuisson : 40 à 45 minutes

Quantité : une tarte pour 6 personnes

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte

195 gr de farine

1 c. à soupe de sucre glace

1 belle pincée de sel

100 gr de beurre froid coupé en petits cubes

3 à 4 c. à soupe d'eau

### Pour la crème d'amande

25 gr de beurre pommade

25 gr de sucre semoule

1/2 œuf ou juste du blanc d'œuf

40 gr de poudre d'amande

### Pour la garniture

15 à 20 grains de raisins noirs

4 pêches de vignes

*finitions* : 1 c. à soupe de sucre semoule et lait

## **Procédé :**

### Pour la pâte

1 - Mélanger la farine, le sucre glace et le sel. Incorporer le beurre froid en travaillant la pâte du bout des doigts ou avec la feuille du robot.

2 - Ajouter l'eau froide. Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule, mais ne pas trop insister non plus. Étaler immédiatement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.

### Pour la crème d'amande

3 - Mélanger, à la maryse ou à la spatule en bois, le beurre pommade et le sucre semoule. Ajouter alors l'œuf (ou le blanc d'œuf) et mélanger. Enfin, ajouter la poudre d'amande et mélanger. Réserver à température ambiante

### Pour la garniture

4 - Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante. Laver les fruits. Laisser les grains de raisins tel quels. Couper les pêches de vigne en huit à dix morceaux. Réserver.

### Pour le montage

5 - Vérifier que la pâte étalée obtenue à une épaisseur de 3 mm et un diamètre d'environ 30 cm. Égaliser les bords si nécessaire pour obtenir une abaisse assez ronde. Placer l'abaisse de pâte sur du papier cuisson posé sur une plaque à pâtisserie allant au four.

6 - Répartir la crème d'amande sur la tarte en laissant une bordure d'environ 4 cm. Disposer par dessus les morceaux de pêches et les raisins.

7 - Rabattre les bords de la tarte sur les fruits, souder/appuyer légèrement pour être sûr que la pâte ne "s'ouvre" pas à la cuisson.



8 - *Facultatif* : étaler avec un pinceau ou deux doigts un peu de lait (ou d'œuf battu) sur la pâte.

9 - Enfourner pour environ 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit joliment dorée, que la garniture frétille à l'intérieur et que le dessous de la pâte soit cuit.

**Attention** : selon l'envie au bout de 30 minutes, saupoudrer la tarte (fruits et bordure de pâte) d'un peu de sucre semoule pour colorer l'ensemble.

10 - Réserver à température ambiante.



### Coup de fouet

- Vous pouvez choisir les fruits de saison que vous aimez pour réaliser cette tarte rustique. Il vous suffit de suivre la recette de base de la pâte et de la crème d'amande. Par exemple, vous pouvez vous inspirer de ma galette aux abricots et cerises, réalisée [ici-clic](#).

- Si cela vous tente, vous pouvez également ajouter un peu de thym ou de romarin dans la pâte à tarte pour apporter un petit goût en plus.

- Pour une version sans œuf, n'en mettez tout simplement pas dans la crème d'amande. Cela fonctionne aussi !