

Tarte rustique aux pêches, mûres et framboises

par Cecilecooks



Réalisation : 30 minutes (hors repos et cuisson)

Repos : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes environ (tarte)

Quantité : une tarte pour 6 à 8 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

50 gr de beurre pommade

50 gr de sucre semoule

1 œuf

50 gr de poudre d'amande

Pour la garniture

4 à 5 pêches blanches

250 gr de framboises et mûres

finition : 1 c. à soupe de sucre semoule et 5 c. à s. de lait, beurre, sucre de canne

décoration : sablés de décoration, pâte de fruits à la mûre coupée en petits dés, sarrasin entier, amandes hachées, etc.

Procédé

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.

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 et mélanger sans trop insister (pour ne pas incorporer trop d'air dans la crème). Enfin, ajouter la poudre d'amande et mélanger. Réserver à température ambiante

La garniture

4 - Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante. Laver les pêches et les couper en 10 à 12 tranches légèrement épaisses.

Le montage

5 - Vérifier que la pâte étalée obtenue à une épaisseur de 3 mm et un diamètre d'environ 30 cm. Sinon étaler d'avantage la pâte. A l'aide d'une très grande assiette retournée, 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 - Avec les chutes de pâte, réaliser de petits éléments de déco (lunes, ronds, losanges, fleurs, etc.). Réserver au réfrigérateur.

7 - Répartir la crème d'amande sur la tarte en laissant une bordure d'environ 4 cm vierge. Disposer joliment par-dessus les tranches de pêches en rosace.

8 - 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

9 - Avec un pinceau ou deux doigts, étaler un peu de mélange lait et sucre sur les bordures de la tarte, saupoudrer à peine de sucre. Enfourner pour environ 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 d'un peu de sucre semoule pour colorer davantage l'ensemble.

10 - Réserver à température ambiante sur une grille. A la place enfourner pour une dizaine de minutes les sablés de décoration, jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés.

11 - Lorsque la tarte est tiède ou refroidie, placer les mûres et framboises préalablement réservées, des petits dés de pâte de fruits à la mûre et quelques biscuites de décoration.



Coup de fouet

- Pour une version sans œuf, n'en mettez tout simplement pas dans la crème d'amande, mais ajoutez un peu de lait à la place. Cela fonctionne aussi !