



Tarte aux pêches facile



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 pâte sablée (prête à l'emploi)
- 2 cuillères à soupe de cassonade blonde
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1 citron (le zeste râpé)
- 1 gousse de vanille
- 1 petit pièce de gingembre (râpé)
- 6 pêches
- 2 1/2 cuillères à soupe de crème

Méthode de préparation

- 1.** Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Étalez la pâte brisée sur la plaque de cuisson.
- 2.** Dans un grand récipient, mélangez le sucre, la fécule de maïs, le zeste de citron, les graines de la gousse de vanille et le gingembre râpé.
- 3.** Ajoutez délicatement les tranches de pêches et mélangez. Répartissez les tranches de pêche en cercles concentriques sur la pâte. Laissez au moins 5 cm de bord. Repliez le bord de la pâte sur les pêches.
- 4.** Badigeonnez le bord d'un peu de crème.
- 5.** Enfournez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 50 minutes.
- 6.** Laissez refroidir pendant 30 minutes et accompagnez la tarte de crème fouettée.