

TARTE AUX PÊCHES ET BRUTTI & BUONI

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 2 CàS de Sucre glace
- 70g de Brutti ma buoni (Réf: 756)
- 8 moitiés de Pêches au sirop
- 1 Pâte Brisée
- 400g de Confiture de pêches
- 5 cl de Lait



6 personnes



70min



0,7€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C
2. Étaler avec un rouleau à pâtisserie 2/3 de la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine. Foncer le moule et faire adhérer la pâte en la pressant légèrement sur le moule. Découper la pâte sur les bords du moule avec un couteau ou en passant le rouleau sur les bords
3. Piquer le fond de tarte à la fourchette
4. Recouvrir avec la confiture de pêche
5. Saupoudrer avec les Brutti&Buoni mixés
6. Préparer les pêches au sirop. Les égoutter. Couper les pêches en tranches d'une épaisseur de 1 cm, puis les disposer en deux cercles concentriques. Couvrir enfin les pêches avec de la confiture de pêche
7. Étaler la pâte restant. La couper avec roue dentée en bandes qui vous serviront à former une classique décoration en grille
8. Passer les bandes de pâte avec un pinceau trempé dans du lait. Elles doreront bien
9. Cuire la tarte pendant 50 minutes
10. Une fois cuite, la laisser refroidir puis la placer sur un plat et saupoudrer avec de sucre glace