

# Recette de tarte aux pêches rustique

★★★★★ 5 de 1 vote



TEMPS DE PRÉPARATION

45 minutes

TEMPS DE CUISSON

40 minutes

TEMPS TOTAL

1 h 25 min



COURS

Dessert



PORTIONS

8 portions

CALORIES

331 kcal

## CE DONT TU AURAS BESOIN

### croûte

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 1/2 bâtonnets de beurre doux très froid, coupé en petits cubes
- 1/3 tasse d' eau glacée, plus 1 à 2 cuillères à soupe supplémentaires au besoin

### remplissage

- 1 1/2 lb de pêches avec la peau, dénoyautées et coupées en tranches de 1/2"
- 1/4 tasse de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé coupé en petits morceaux

### glaçage

- 1 œuf bien battu (pour la dorure)
- 1 cuillère à soupe d' abricots confits
- 1 cuillère à café d' eau

## FAISONS-LE

1. Pour faire la croûte, mélanger la farine, le sel et les cubes de beurre froid dans le bol d'un robot culinaire. Pulser plusieurs fois jusqu'à ce que les cubes aient la taille de petits pois. Transférer le mélange de farine dans un grand bol à mélanger et ajouter 1/3 tasse d'eau glacée. Remuer doucement, en ajoutant de l'eau si nécessaire, jusqu'à ce que la pâte forme une boule humide

mais non collante. Retirer la pâte et l'envelopper d'une pellicule plastique puis façonner en un disque rond. Mettre au réfrigérateur au moins 45 minutes.

2. Once dough has chilled, preheat oven to 425 degrees and line a baking sheet with parchment paper. Remove dough from the fridge and place on a floured work surface. Roll the crust into a circle 14–16" in diameter, dusting with flour as needed to prevent sticking. Roll the dough around the rolling pin (to prevent dough from cracking) and lay it out flat on the baking sheet.
3. To make the filling, toss the sliced peaches, sugar, lime juice, cornstarch and salt in a large bowl until the cornstarch is completely dissolved. Spoon the filling into the center of the crust, leaving a 2" border all the way around. Fold the crust over the filling then brush some egg wash under any dough that overlaps—it'll help the folds stick to one another. Dot the top of the filling with butter then brush the entire surface of the crust with the remaining egg wash.
4. Bake 20 minutes then rotate the pan and bake an additional 20–25 minutes. When the crust is golden brown and the center is piping hot and bubbly, remove the tart from the oven.
5. Stir the apricot jelly and hot water together to create a glaze then brush over the filling. Allow the tart to cool just long enough for the filling to set. Cut into wedges and serve warm.

## ONE LAST THING

---

Any summer stone fruit such as nectarines, plums or apricots work great with this recipe!

## NUTRITION

---

|                    |                           |                           |                     |
|--------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------|
| Calories: 331kcal  | Carbohydrates: 35g        | Protein: 4g               | Fat: 20g            |
| Saturated Fat: 12g | Polyunsaturated Fat: 0.2g | Monounsaturated Fat: 0.3g | Cholestérol : 79 mg |
| Sodium : 300 mg    | Potassium : 203 mg        | Fibre : 2 g               | Sucre: 15 g         |



### Essayé cette recette ?

Mentionnez @EverydayDishes ou taguez #MyEverydayDish !