Caroline Laurent

Tartes

Tarte à la pêche, au brocciu et à la menthe

40 min	10 min	30 min	0	379
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 2 **Pêche**
- 150 g **Brocciu**
- 0.5 botte(s) **Menthe fraîche**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 25 g **Sucre semoule**
- 1 **Pâte(s) sablée(s)**

Étape 1

Préparation des fonds de tarte

1. Préchauffer le four à 200°C(Th.7).
2. Beurrer les moules avec du beurre pommade, puis les fariner en tournant et tapoter le fond pour retirer l'excédent.
3. Fariner le plan de travail et la pâte sucrée, puis l'abaisser sur un demi centimètre.
4. Déposer un moule à tartelette sur la pâte, déposer à l'envers un bol plus large que le moule par dessus et découper des cercles de pâte avec cet "emporte-pièce".
5. Retirer le surplus de pâte et foncer les moules avec les cercles obtenus. Découper la pâte qui dépasse du moule.
6. Garnir les fonds de papier sulfurisé et de billes de cuisson.
7. Cuire les fonds de tarte à blanc pendant 8 à 10 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil

1. Peler les pêches et les couper en morceaux.
2. Effeuiller et ciseler la menthe, réserver.

3 Blanchir les œufs avec le sucre.

4 Ajouter la brousse et mélanger. Incorporer ensuite la menthe.

Étape 3

Montage et cuisson des tartes

1 Sortir les fonds de tarte du four. Retirer les billes de cuisson et le papier sulfurisé.

2 Garnir de pêches et recouvrir avec l'appareil à base de brousse.

3 Baisser la chaleur du four à 180°C(Th.6.) et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

1 Sortir les tartelettes du four, laisser refroidir quelques instants.

2 Démouler les tartelettes et les disposer sur une assiette de dressage.

3 Garnir le dessus des tartelettes et l'assiette avec le reste de mangue et de menthe.