

Tartes

Tarte à la pêche, au brocciu et à la menthe



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

379

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 Effeuille 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.