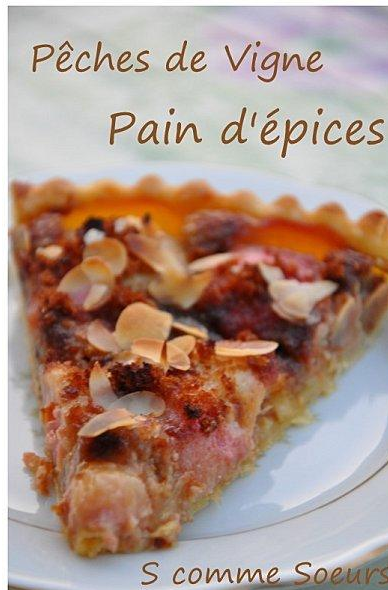


# Tarte aux pêches de vigne et au pain d'épices



## Ingrédients pour une tarte de 26cm de diamètre:

1 rouleau de pâte feuilletée

8 grosses pêches de vigne

70g de beurre

100g de sucre

100g de poudre d'amande

1 oeuf

5 tranches de pain d'épices

Quelques amandes effilées

## Préparation:

- Mixer les tranches de pain d'épices afin d'obtenir une chapelure.
- Garnir un moule à tarte de pâte feuilletée.
- Mélanger le beurre en pommade avec le sucre puis ajouter l'oeuf, la poudre d'amande et la moitié de la chapelure de pain d'épices. Répartir cette crème sur le fond de pâte feuilletée.
- Ebouillanter les pêches et les peler. Couper chaque oreillon en 2 et les disposer sur la tarte en les enfonçant légèrement.
- Saupoudrer du reste de chapelure de pain d'épices et de quelques amandes effilées.
- Enfourner à four préchauffé à 200°C pour 30 minutes environ.