

Tartelettes à la pêche et au pralin



Ingrédients pour une vingtaine de tartelettes:

Pâte sucrée:

250g de farine de blé T80 bio
1 cuillère à café de levure chimique
50g de sucre de canne
100g de margarine non hydrogénée
1 petit suisse
environ 20ml d'eau

5 pêches blanches
30g de pralin de noisettes
2 oeufs
50g de sucre de canne
150g de crème fraîche épaisse
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation:

- *Pâte sucrée:* mettre tous les ingrédients sauf l'eau dans le bol du robot. Mixer jusqu'à obtenir une pâte sableuse puis ajouter un peu d'eau jusqu'à formation d'une boule. Filmer et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.
- Etendre la pâte au rouleau et garnir les moules à tartelettes.
- Laver les pêches, les couper en 2 puis chaque oreillon en 4 tranches (on peut laisser la peau). Placer 2 quartiers de pêche sur chaque tartelette.
- Battre les oeufs avec le sucre et la vanille puis incorporer la crème fraîche. Verser ce mélange sur les fruits puis saupoudrer de pralin.
- Enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.