

Tatin épiciée aux pêches de vigne et glace à la vanille



Ingrédients :

Tartelettes tatin aux pêches de vigne:

- 250g de farine bio T80
- 100g de beurre
- 30g de sucre de canne
- 10cl d'eau
- 1 càc de mélange pour pâtisserie [Episs et Mouassa](#)
- 150g de sucre
- 60g amandes hachées
- une dizaine de pêches de vigne suivant leur taille

Glace à la vanille :

- 5 jaunes d'oeuf
- 100g de sucre en poudre
- 500ml de lait
- 125ml de crème fleurette
- 1 gousse de vanille, fendue en 2

Préparation :

Tartelettes tatin aux pêches de vigne:

Mélanger au robot avec la feuille, la farine, le sucre, l'épice et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Remplacer la feuille par le crochet, ajouter l'eau et laisser tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache de la paroi du bol. Avec 100g de sucre, réaliser un caramel à sec et le répartir dans des moules à tartelettes. Plonger les pêches dans l'eau bouillante pendant 1 minute, les peler, dénoyauter et couper en tranches. Répartir sur le caramel, puis fermer avec un rond de pâte préalablement étalé. Enfourner pour 25mn à 180°.

Dans une poêle, verser les amandes hachées et les 50g de sucre restant, faire caraméliser doucement.

Glace à la vanille :

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille. Verser le lait bouillant sur le mélange oeuf/sucre, tout en fouettant. Transvaser la préparation dans la casserole et remettre sur le feu. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois, 4 à 5 minutes, le temps que la crème adhère à la cuillère. Surout, ne pas faire bouillir!!

Chinoiser et transférer dans un saladier, puis laisser refroidir. Incorporer la crème liquide puis réserver au réfrigérateur.

Installer la sorbetière, la mettre en marche et y verser la crème. Laisser tourner environ 30 minutes, le temps que la glace prenne.

Transvaser la crème glacée "molle" dans une boîte avec couvercle et placer au congélateur pour plusieurs heures.

Dressage :

Dans une assiette, déposer une tatin aux pêches, une belle boule de glace à la vanille et soupoudrer avec les amandes hachées caramélisée!