

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TARTELETTES AUX PECHES ET AU PAVOT



Pour 8 tartelettes ou une grande tarte

Préparation : 1h

Repos : 1h

Cuisson : 30 min

Les ingrédients pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 80 g de sucre
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel

Les ingrédients pour la crème :

- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot
- Une grande boîte de demi-pêche au sirop

Préparation :

Versez dans un saladier la farine tamisée, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le beurre découpé en petits dès. Travaillez du bout des doigts pour ne pas trop chauffer le beurre et obtenir un mélange sableux. Ajoutez le jaune d'oeuf et mélangez le tout sans trop malaxer et formez une

boule dès que la pâte est homogène. Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 1h.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte dans des moules à tartelettes beurrés et farinés ou un grand moule et remettre au frais.

Préparez la crème en mélangeant dans un saladier le lait concentré sucré, les oeufs battus et les graines de pavot.

Versez la crème sur le fond de pâte piquée et disposez dessus les pêches.

Faites cuire 30 minutes jusqu' à ce que la tarte soit bien dorée.

Pour avoir un joli brillant, vous pouvez badigeonner les tartelettes de confiture sans morceaux de votre choix que vous avez préalablement chauffé un peu.

www.paprikas.fr