

Tarte Catalane aux pêches

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 257.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 10.565

Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 30.0 gr maïzena
- 90.0 gr Sucre
- 0.5 l lait demi écrémé
- 3.0 u Oeuf
- 3.0 u Pêche
- 0.5 u citron

Préchauffer le four à 200°C.

Préparation de la pâte

Étaler la pâte dans un plat à tarte.

Piquer la pâte feuilletée avec une fourchette puis enfourner la pendant environ 10min jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Préparation de la crème catalane

Dans une casserole, casser les oeufs puis les battre.

Ajouter le sucre. Mélanger.

Puis ajouter la farine. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter ensuite le jus d'un demi-citron. Puis verser petit à petit le lait.

Faire chauffer cette préparation à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Verser la crème catalane encore chaude sur la pâte feuilletée.

Dans un saladier coupez les pêches en fines tranches et disposez- les sur la crème(encore chaude, ainsi la

pêche se figera dans la crème lors du refroidissement).

Repos

Laisser refroidir 1hr avant de servir.

Présentation

Laissez refroidir et dégustez!!!