

TOURTE AUX PÊCHES ET AUX POIRES

Juin 2003 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 rouleaux de pâte Brisée pur beurre
- ★ 3 pêches blanches ou 3 pêches abricots
- ★ 2 poires williams ou guyot
- ★ 60 g de sucre en poudre (40 + 20)
- ★ 1 œuf

Ustensiles : Moule à tarte, Pinceau

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,70 € (soit 0,78 € par personne)



Recette :

Faire préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) environ 10 minutes. Peler les poires, les couper en 4, les épépiner et détailler les quartiers en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Peler les pêches, les couper en 4, éliminer le noyau et couper les quartiers en lamelles. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation.

Etaler la pâte dans le moule et laisser dépasser le surplus. Poudrer le fond avec 40 g de sucre et alterner les tranches de pêche et de poire. Recouvrir les fruits avec un disque de pâte du même diamètre que celui de la tourtière. Rabattre les bords du premier disque de pâte et souder les bords en les pinçant entre les doigts. Badigeonner le dessus de la tourte avec l'œuf battu pour la faire dorer et saupoudrer avec 20 g de sucre. Faire un trou au centre de la tourte et le maintenir ouvert avec une cheminée faite en papier sulfurisé roulé en plusieurs épaisseurs.

Faire cuire 45 minutes au four (recouvrir d'une feuille de papier aluminium si la tourte roussit trop vite lors de la cuisson). Laisser bien refroidir avant de démouler.

Boisson :

Un Muscat de Beauges de Venise servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.