

# Tarte aux pêches et aux amandes

## **Ingrédients pour 6 pers :**

- pâte brisée
- 800g de pêches
- 2 œufs
- 15cl de crème fraîche
- 50g de beurre
- 60g de poudre d'amandes

## **Préparation :**

- Garnir le moule de pâte brisée.
- Tapisser de papier sulfurisé et lester avec des haricots secs.
- Faire cuire au four 15mn th 6 (180°)
- Ôter les haricots.
- Disposer dessus les pêches en quartier.
- Battre les œufs avec la crème fraîche.
- Ajouter le sucre et la poudre d'amandes.
- Verser sur les fruits.
- Enfourner 15mn.
- Saupoudrer d'un peu de sucre avant de servir.