

## *Tartelettes aux Pêches*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| - PÂTE BRISEE    | 1x (voir DI-288) |
| - PÊCHE(S)       | 4-5              |
| - SUCRE DE CANNE |                  |

### **Recette:**

- Préparez la pâte comme indiqué à la recette DI-288 avec Monsieur Cuisine.
- Etalez-la dans vos moules à tartelette. Piquez-les avec une fourchette. Réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les pêches en petits lamelles et déposez-les en rosace sur vos fonds de tartelettes.
- Saupoudrez de sucre de canne chaque tartelette.
- Enfournez pour 35 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir quelques minutes avant de démouler délicatement.
- Réservez au frais.



### **Remarque:**

Pour 6 tartelettes.