

# Rustique PÊCHE & THYM

## Pour 6-8 personnes

Préparation : 20 minutes

Repos : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

—

## Saison

Été

—

## INGRÉDIENTS

· 1 pâte sablée sucrée  
(voir page 14)

## GARNITURE

- 3 pêches jaunes
- 2 pêches blanches
- 40 g de sucre roux
- 2 cuillerées à soupe de Maïzena®
- le jus de ½ citron vert
- 5 branches de thym
- 1 pincée de sel
- 40 g de poudre d'amandes

## DORURE

- 1 jaune d'œuf
- sucre roux

Laver les pêches, les dénoyauter et les couper en quartiers. Dans un bol, mélanger les pêches, le sucre, la Maïzena®, le jus de citron vert, les feuilles de thym et le sel. Laisser macérer pendant 15 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C.

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. La saupoudrer de poudre d'amandes en laissant un bord de 4 cm. Disposer le mélange de pêches. Rabattre les bords de la pâte sur les pêches. Glisser le papier avec la tarte sur une plaque de four. Battre le jaune d'œuf, badigeonner le bord de la tarte à l'aide d'un pinceau et le parsemer de sucre roux. Enfourner pour 30 minutes. Déguster chaud ou froid.

