

TARTE RUSTIQUE AUX FRAISES ET AUX PÊCHES



6 pers



25 min



40 min



1 h

VOTRE PANIER NETTO

POUR LA PÂTE :

150 g de farine

2 c. à soupe de sucre en poudre

75 g de beurre froid

100 g de fromage frais

POUR LA GARNITURE :

250 g de fraises

250 g de pêches

50 g de sucre en poudre

50 g de féculé de maïs

POUR LA FINITION :

2 c. à soupe de lait

1 c. à soupe de sucre

Quelques feuilles de menthe

5 fraises

PRÉPARATION

- Dans un saladier, versez la farine, le sucre, et le beurre coupé en dés. Mélangez avec le bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.
- Ajoutez le fromage frais, mélangez et formez une boule de pâte. Si la pâte est trop friable, ajoutez un peu d'eau froide et mélangez.
- Mettez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant au moins 1h.
- Farinez le plan de travail et étaler la pâte au rouleau. Déposez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Remettez la pâte au réfrigérateur et préchauffez votre four à 180°C pendant ce temps.
- Coupez les fraises en 2 ou en 4, coupez les pêches en 6 ou en 8. Mettez les fruits dans un saladier, ajoutez le sucre et la féculé de maïs et mélangez délicatement.
- Versez les fruits au centre de la pâte en laissant 5 cm tout autour. Repliez la pâte au centre en soudant bien les 2 bords à chaque pli.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez légèrement le tour de pâte de lait, puis saupoudrez de sucre.
- Faites cuire pendant 35 à 40 min dans le bas du four. Lorsque les bords sont dorés, sortez la tarte du four et laissez refroidir complètement.
- Décorez avec les fraises coupées et parsemez de quelques feuilles de menthe.