

Danoise style tarte à la pêche

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	30 min	25-30 min

INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS

Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif
----------	-------	--------	----------



Recette créée par
Katherine Duris, Chef



/ Ingrédients utilisés



Danoise à la pêche 52876
Quantité: 1

1	Pêche
1 c. à s.	Beurre non salé
1 c. à s.	Cassonade
1 c. à s.	Sucre
1/4	Gousse de vanille
1	Boule de crème glacé à la vanille

/ Préparation

ÉTAPE 1

Badigeonnez un moule à muffins avec du beurre fondu.

ÉTAPE 2

Décongelez la pâte à la pêche pendant 30 minutes à 20°C (68°F).

ÉTAPE 3

Pendant ce temps, coupez la pêche en tranches et placez-les dans une poêle. Ajoutez le beurre non salé, le sucre brun, le sucre blanc et les graines de vanille dans la poêle et mélangez bien.

ÉTAPE 4

Faites rôtir à 177°C (350°F), en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pêches soient tendres.

ÉTAPE 5

Repliez les côtés de la pâte à la pêche et placez-la dans le moule à muffins.

ÉTAPE 6

Cuire au four pendant 15 à 18 minutes à 180°C (356°F). Retirez du four et placez sur une assiette. Garnissez d'une boule de glace à la vanille et des tranches de pêche rôties.