

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.