TARTELETTES AUX PÊCHES, AMARETTO ET NUTELLA®

Tartes | Déjeuner | Dîner | Banquet | Été

| 1 heure |

Pour 12 parts

- 180 g de Nutella®
- 12 petits macarons

INGREDIENTS POUR LE GATEAU DE SAVOIE

- 55 g de beurre
- 55 g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille
- 2 g de zeste de citron râpé
- ½ œuf (à température ambiante)
- 1 jaune d'œuf (à température ambiante)
- une pincée de sel
- 35 g de farine de blé tendre
- 27 g de fécule de pomme de terre
- 1 g de levure chimique

PATE BRISEE

(Quantité suffisante pour une tarte pour 7 personnes plus 5 tartelettes)

INGREDIENTS

- 63 g de beurre
- 125 g de farine de blé tendre
- 1/2 gousse de vanille
- 1 g de sel de table
- ½ œuf
- 63 g de sucre glace

POUR LES PECHES

INGREDIENTS

- 750 g de pêches jaunes
- 125 g de sucre en poudre
- 1 citron
- une pincée de sel

PREPARATION :

Faites ramollir le beurre en pommade. Ajoutez le sucre, les arômes, le sel, le jaune d'œuf et la moitié de l'autre œuf.

Mélangez bien puis ajoutez les différents types de farine et la levure chimique.

Versez le mélange dans un petit moule à gâteau d'env. 10 cm de diamètre.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 15 à 18 minutes environ.

Faites refroidir et réservez.

PATE BRISEE , PREPARATION :

Battez le beurre en pommade. Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien. Ajoutez le sel et la vanille.

Incorporez l'œuf et le sucre glace tamisé. Lorsque la pâte est bien lisse et homogène, recouvrez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant deux heures (pour qu'elle soit encore meilleure, vous pouvez la préparer la veille).

Recouvrez un moule rectangulaire de 29 x 9 cm x 2,5 cm de papier sulfurisé et versez-y 175 g de pâte.

Recouvrez cinq petit moules à tartelettes de 5 x 8 x 2 cm de papier sulfurisé et versez environ 17 g de pâte dans chacun.

À l'aide d'une fourchette, piquez le milieu de la tarte et les tartelettes.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C 12 minutes environ pour les tartelettes (assurez-vous qu'elles prennent une belle couleur dorée) et quelques minutes de plus pour la tarte.

PREPAREZ MAINTENANT LES PECHES :

Rincez les pêches et coupez-les en huit. Ajoutez le sucre, la vanille, le sel et le jus de citron. Recouvrez de film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes environ à température ambiante.

Mettez les pêches dans une poêle antiadhésive et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans être trop molles (les tranches ne doivent pas se défaire).

Disposez-les sur une plaque de cuisson, recouvrez de film alimentaire et laissez au congélateur pendant environ 50 minutes pour qu'elles refroidissent bien.

Retirez les tranches de pêche du sirop et épluchez-les (la peau devrait s'enlever facilement après la cuisson). Réservez le sirop pour plus tard.

ASSEMBLAGE DES DIFFERENTES PARTIES

POUR LES TARTELETTES :

Tartinez 15 g de Nutella® sur chaque tartelette.

Ajoutez une tranche de gâteau de Savoie (5 g) et imbibez-la avec le sirop de pêche.

Disposez deux ou trois tranches de pêche au sommet et saupoudrez de macarons émiettés (un par tartelette).

POUR LA TARTE :

Tartinez 105 g de Nutella® sur la tarte.

Ajoutez quelques tranches de gâteau de Savoie (80 g) et imbibez avec quelques cuillères de sirop de pêche.

Disposez les tranches de pêche par dessus et saupoudrez de macarons émiettés (calculez un macaron par personne).

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».