

Tourtières aux pêches

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les sablés bretons (500 g de pâte) :

190 g de beurre à température ambiante, 75 g de sucre glace, 1 pincée de sel fin, 1 blanc d'œuf, 225 g de farine

Pour le reste de la tourtière :

6 pêches plates, 50g de beurre, 50g de sucre

6 feuilles de pâte filo, 50 g de beurre fondu, 50 g de sucre semoule, Grand-Marnier

Pâte sablée :

Couper le beurre en petits morceaux et le travailler rapidement à la spatule dans un cul de poule pour le ramollir.

Ajouter successivement le sucre glace, le sel, le blanc d'œuf et la farine en veillant bien à incorporer chaque nouvel ingrédient.

Dès que la pâte est homogène il faut cesser de la travailler afin qu'elle conserve sa texture sablée. Attention ce stade est vite dépassé !

Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur ½ cm d'épaisseur et à l'aide d'un emporte-pièce, tailler des cercles du même diamètre que celui des pêches en laissant le cercle de métal autour de chaque sablé. Etaler un papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et y répartir les cercles remplis de pâte crue. Cuire au four à 170° pendant 20 mn

Les pêches :

Rôtir les pêches au four 15mn à 180° avec du beurre et de sucre.

Lorsque les pêches sont cuites mais encore fermes, retirer le noyau.

Faire fondre le reste du beurre et en badigeonner chaque feuille de pâte filo puis saupoudrer de sucre semoule. Réaliser cette opération des deux côtés des feuilles filo.

Au centre de chaque feuille, déposer un sablé puis une pêche.

Refermer la feuille de pâte filo par-dessus en lui donnant la forme d'une aumônière.

Enfourner pendant 10 mn à 160° en surveillant pour ne pas dépasser le stade « doré ».

Dressage :

Déposer les tourtières dans des assiettes creuses et sur le côté, une boule de glace vanille ou d'un sorbet pêche..