



TATIN DE PÊCHES ET PISTACHES

Pour 6 personnes, il faut :

- 8 ou 10 pêches jaunes
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre, demi-sel pour ma part, bien sûr...
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 60 g de pistaches non salées

Ebouillanter les pêches 30 secondes puis les plonger dans l'eau froide avant de les peler.

Faire cuire le sucre en caramel ambré avec le beurre dans une casserole. Le verser dans une tourtière.

Couper les pêches en deux, ôter les noyaux et les déposer face bombée en bas dans le caramel.

Recouper la pâte à la taille du moule. La piquer à la fourchette et la déposer sur les fruits en pressant légèrement.

Cuire 30 minutes au four, th 7 (210°).

Griller les pistaches et les concasser.

Laisser reposer la tarte dix minutes avant de la démouler en la renversant sur un plat (ah ah !). Parsemer aussitôt de pistaches. Servir tiède ou froid.