



Les fiches cuisine de

## LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

# TARTELETTE PÊCHE KIRI DESSERT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients

- 200 gr de farine
- 3 pêches fermes
- 100 gr de beurre
- 2 portions de Kiri
- 200 gr de sucre
- 2 c. à soupe de fromage blanc
- 1 c. à café de levure
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mélanger les jaunes avec 120 gr de sucre puis ajouter la farine, la levure et le sel.
- 3 Réaliser 4 fonds de tartelette avec cette préparation et cuire environ 20 min.
- 4 Faire bouillir 25 cl d'eau avec le sucre restant et la gousse de vanille grattée mais sans les grains. Plonger les pêches préalablement coupées en 8 quartiers chacune, et laisser cuire une bonne minute avant de les laisser infuser hors feu durant 10 min. Laisser refroidir.
- 5 Mélanger le Kiri avec le fromage blanc ainsi que les grains de vanille.
- 6 Sur le sablé froid, disposer le kiri vanillé et 6 quartiers de pêche.

*Servez ce sablé en été avec un petit verre de jus de cuisson frappé (le jus de cuisson est le sirop qui a servi à cuire les pêches. Il est proposé en été de le boire très froid).*



Retrouvez toutes nos recettes sur

[WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES](http://WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES)

