Tarte tatin aux pêches et framboises, et au piri-piri



Ingrédients

4

- 6 pêches
- 2 œufs
- 380 g de sucre
- 320 g farine
- 250 g de beurre, ramolli
- 125 g de framboises
- 50 g de sucre vanillé
- 20 g de sel
- 20 g de levure chimique
- 10 g de Parrillada piri piri Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc

Produits Bresc utilisés



Bresc Parrillada Piri Piri 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g

Méthode de préparation

Mélanger la parrillada piri piri avec la purée de citronnelle. Couper les pêches en deux, retirer le noyau puis les couper en quartiers. Mélanger les quartiers avec le mélange de piri piri. Répartir les quartiers de pêche dans un moule à charnière graissé. Couper les framboises en deux et les parsemer sur les pêches. Mélanger le sucre et le sucre vanillé avec le beurre ramolli. Ajouter la farine, levure chimique, œufs et sel et mélanger en une pâte homogène. Étaler la pâte en une fine épaisseur, la poser de façon à couvrir les fruits et le moule. Cuire la tarte indirectement sur le barbecue à une température de 180 □ pendant 50 minutes. Après la cuisson, démouler la tarte.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000