



## Tarte Aux Pêches

Şeftalili Tart



1,5 tasse à thé de sucre granulé  
1 œuf  
100 gr. De margarine  
½ paquet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à soupe de yaourt  
De la farine tant que possible  
Pour la surface ;  
3 pièces grande pêche  
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

- # Mélangez dans bol, du sucre, un œuf et de la margarine jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez du yaourt, de la vanille, de la poudre à pâte et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Pétrissez.
- # Enrobez la pâte dans du papier stretch. Laissez attendre au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, épluchez les pêches, puis coupez finement.
- # Ouvrez la pâte reposé au réfrigérateur à la taille de 25 cm ou à la taille du plat.
- # Placez la pâte dans un plat huilé avec de la margarine. Levez les bord pour coller sur les bord du plat. Installez serrement les morceaux de pêches. Saupoudrez du sucre granulé.
- # Placez la tarte au four à 200 degrés puis laissez cuire. (Il est normale que les pêches fassent des creux dans la pâte)
- # Sortez du four puis servez quand elle refroidie.

N-B ; Si les pêches contiennent beaucoup de jus, faites attendre dans un filtre après avoir fait des tranches, pendant 10 minutes.