



4 personnes



15 minutes



20 minutes

3 pêches
40g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
25cl de lait entier
1 jaune d'oeuf
1 pâte brisée
30g de farine

Tartelettes aux pêches

1- Foncez 4 moules à tartelette et faites-les cuire à blanc 15 à 20 min à 180°C. Laissez refroidir puis démoulez.

2- Préparer la crème pâtissière :
Faites bouillir le lait avec le sucre vanillé. Battez le jaune d'oeuf avec le sucre et la farine. Versez le lait bouillant sur la préparation, en remuant sans arrêt. Portez sur le feu et faites épaissir la crème sans cesse de mélanger (retirez du feu au premier bouillon). Laissez un peu refroidir la crème.

3- Pendant ce temps, découpez les pêches en quartiers assez fins. Etalez la crème dans chaque tartelette, puis disposez les quartiers de pêches. Placez-les au frais pendant 30min environ, avant de les déguster.