



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte hollandaise aux pêches

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 45 mins 8 N/A

Ingredients

- 1 croûte à tarte maison ou du commerce de 9 po (23 cm)
- 2 tasses (500 mL) de pêches fraîches ou congelées, pelées et tranchées
- 2 œufs
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 2 c. à table (30 mL) de beurre froid
- 2 c. à table (30 mL) de pacanes, hachées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Step 2:

Disposer les pêches dans la croûte à tarte.

Step 3:

À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs avec le lait condensé sucré. Verser sur les pêches.

Step 4:

Combiner la cassonade avec la farine dans un bol à mélanger moyen. Incorporer le beurre froid en le coupant jusqu'à l'obtention d'une texture grossièrement grumeleuse. Incorporer les noix. Saupoudrer sur la tarte.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée. Laisser refroidir sur une grille. Servir à la température ambiante ou froide.

Images

