

TARTE AU CHÈVRE FRAIS, PÊCHES ET ABRICOTS RÔTIS,  
NOIX ET MENTHE

4



25 min



15 min

## INGRÉDIENTS

200 g de farine  
100 g de beurre  
1 œuf  
1 pincée de sel  
3 pêches  
4 abricots  
250 g de chèvre frais  
8 cerneaux de noix  
Quelques feuilles de menthe  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin



## PRÉPARATION

1. Coupez le beurre en cubes et mélangez-le du bout des doigts avec la farine pour obtenir un mélange sableux. Incorporez l'œuf et le sel et mélangez. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné, sans insister, pour obtenir une boule de pâte homogène. Filmez et réservez au frais pendant 30 min minimum.
2. Préchauffez le four à 160°C. Etalez la pâte et garnissez-en un moule beurré et fariné. Piquez la pâte et faites-la cuire à blanc pendant 15 à 20 minutes. Sortez la du four et laissez refroidir quelques minutes.
3. Etalez le chèvre frais.
4. Sur un grill ou dans une poêle légèrement huilée faites rôtir les pêches et les abricots coupés en quartiers.
5. Disposez sur la tarte, salez et poivrez, parsemez de noix grossièrement concassées et de feuilles de menthe.