

Tarte flambée aux pêches



Ingrédients nécessaires

sucre roux : 2cs
fromage blanc : 4cs
fond de tarte flambée : 1
cannelle : 2cc
pêche : 3

Préambule

Si tu maîtrises déjà la tarte flambée classique, pourquoi ne pas essayer une variante sucrée, aux pêches ? Même si tu n'as jamais cuisiné de tarte flambée auparavant, tu verras que ce n'est pas compliqué. Lance-toi !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Dans un saladier, commence par mélanger la moitié du sucre roux, la moitié de la cannelle et le fromage blanc. Préchauffe le four à 200°C.



Etape 2

Etale ce mélange sur le fond de ta tarte flambée.



Etape 3

Rince les pêches et coupe-les en petits quartiers. Pose-les sur la tarte flambée.



Etape 4

Saupoudre la tarte avec le reste du sucre roux et le reste de la cannelle.



Etape 5

Demande à un adulte d'enfourner la tarte flambée pendant 20 minutes à 200°C, puis de la sortir du four. Laisse-la refroidir quelques minutes. Bonne dégustation !

