



### LA TARTE AUX PECHES SELON SOPHIE BRISSAUD



De 4 à 6 pêches blanches, 250 g de farine de type 55, 150 g de beurre, 1 grosse pincée de sel  
2 ou 3 cuillerées à soupe de cassonade vanillée, 1 cuillerée à soupe de semoule fine de blé dur  
eau glacée.

Couvrez vos pêches d'eau bouillante pendant 1 minute. Pelez-les et coupez-les en gros morceaux en retirant le noyau. Laissez reposer les morceaux dans une passoire au-dessus d'un plat. Dans le bol d'un robot, versez la farine, ajoutez le beurre froid en lamelles - important, pas en dés ni en noisettes-. Ajoutez une bonne pincée de sel et mixez par petits coups, sans échauffer le mélange, jusqu'à obtention d'une poudre homogène à aspect de semoule. Mettez quelques glaçons dans un petit verre d'eau et ajoutez cette eau goutte à goutte, tout en mixant par petits coups jusqu'à ce que la pâte se ramasse d'elle-même en gros morceaux. Prenez-la dans vos mains, serrez légèrement pour la compacter juste ce qu'il faut, séparez-la en deux pâtons et enveloppez chacun de film étirable. Gardez au réfrigérateur 30 minutes environ. Préchauffez votre four à 180 °.

Etalez un grand torchon propre et abaissez-y la pâte au rouleau, en un disque fin et intact. Enroulez l'abaisse autour du rouleau et déposez-la dans un moule à tarte. Foncez légèrement. Abaissez le second disque à des dimensions un peu supérieures au diamètre du moule. Saupoudrez la première abaisse de semoule, ajoutez les pêches et salez-les légèrement - c'est de toute première importance-. Ensuite, sucrez-les, plus ou moins selon vos habitudes, avec la cassonade vanillée. Enroulez la seconde abaisse autour du rouleau et posez-la, en la centrant bien, sur la tarte. Pressez doucement sur toute la circonférence pour souder. S'il y a des manques, comblez-les avec de petits morceaux de pâte pris sur le tour ; en principe la richesse de cette pâte vous dispense de mouiller pour souder. Chiquetez, la fermeture des deux abaisses doit être hermétique. À l'aide d'une lame aiguisée, pratiquez trois ou quatre fentes autour du centre et mettez au four. Surtout ne dorez pas cette tarte à l'œuf, ne mettez rien sur sa surface. Elle doit rester douce et veloutée.

Faites cuire au four de 30 à 40 minutes environ, jusqu'à coloration homogène de la pâte, beige clair. Les bords ne doivent pas brunir, enfin juste un peu, mais surtout pas noircir. Sortez la tarte du four et laissez-la tiédir avant de la déguster. Froid c'est très bon aussi, mais tiède c'est encore mieux. Pas d'accompagnement. Pas de chantilly, pas de crème anglaise, rien.

