



RENVERSÉ AUX PÊCHES

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 40 minutes + 30 minutes de cuisson
Difficoltà: medio 🇫🇷

Ingredienti per 8

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 50g d'eau

Pour le caramel :

- 6 pêches jaunes
- 150 g de sucre
- 60 g d'eau
- 60 g de beurre

Servir avec :

- Glace vanille (si vous servez le gâteau encore chaud)
- 1 pêche et quelques feuilles de menthe pour décorer (si vous servez le gâteau froid)

Un classique qui ne se lasse pas, un gâteau inversé qui a toujours ravi le palais des petits et des grands. La pâte brisée, délicate et parfumée, est la base idéale pour les pêches sucrées et juteuses et pour le caramel.

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **40 minutes + 30 minutes de cuisson**

Portions : **8 personnes**

Préparation

Tout d'abord, préparez la pâte brisée. Mettez la farine, le jaune d'oeuf, le beurre, le sel dans le mixeur et ajoutez l'eau. Pétrissez la pâte pendant environ 2 minutes et transférez sur la planche à pâtisserie. Travaillez avec vos mains, formez une pâte que vous tapisserez d'une pellicule plastique et mettez-la au réfrigérateur pendant environ une quarantaine de minutes.

Passez ensuite au caramel. Lavez et épluchez les pêches puis parfumez au sucre quelques minutes. Mettez le sucre dans une casserole à fond épais et à bords hauts, après avoir retiré les pêches, l'eau et le beurre. Chauffez à feu moyen-élevé.

Une fois porté à ébullition, il est indispensable de ne jamais mélanger le sirop de sucre pour éviter qu'il ne cristallise. A l'aide d'une brosse humide, retirez délicatement, par un mouvement vers le bas, les petites éclaboussures qui peuvent se former sur les parois de la casserole.

Lorsque le sirop aura atteint la température de 170°, le sucre commencera à caraméliser et à partir de ce stade vous pourrez faire tourner la casserole pour le mélanger.

Poursuivez la cuisson en veillant à ce que le caramel ne dore pas excessivement ou qu'il devienne amer.

Une fois prêt, prenez un moule à gâteau et mettez le caramel au fond, disposez les pêches soigneusement en forme de roue sur le dessus et, enfin, terminez par la pâte brisée après l'avoir étalée au rouleau à pâtisserie. Faites cuire au four environ 30 minutes à 160°.

Vérifiez la cuisson, le gâteau sera prêt lorsque la pâte brisée aura pris une couleur dorée.

Servez, si encore chaud, avec de la glace à la vanille ou, si déjà froid, décorez avec des tranches de pêche et quelques feuilles de menthe.

