

# Tenderflake



## TARTE AU CARAMEL ET AUX PÊCHES

### INGRÉDIENTS:

1 emballage de croûtes à tarte profondes, congelées Tenderflake<sup>MD</sup>, décongelées

3/4 tasse de cassonade, légèrement tassée

1/3 tasse de farine tout usage

1/3 tasse de beurre

3 c. à soupe de sirop de maïs

1 c. à soupe de jus de citron

6 pêches, pelées et tranchées

### DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 425 °F (220 °C).

RETIRER les croûtes à tarte de l'emballage. Déposer une croûte sur une plaque à pâtisserie et mettre de côté. Avec un petit couteau à légumes, enlever doucement l'autre croûte de l'assiette en aluminium et la placer sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser la croûte doucement avec un rouleau à pâtisserie légèrement enfariné, jusqu'à un diamètre de 11 po (28 cm). Couper un petit cercle au centre de la pâte et mettre de côté.

MÉLANGER la cassonade, la farine, le beurre, le sirop de maïs et le jus de citron dans une petite casserole. Cuire à feu moyen-vif en remuant constamment, jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Laisser refroidir légèrement.

DISPOSER les tranches de pêche au fond de la croûte à tarte. Arroser délicatement le caramel refroidi sur les pêches. Placer la croûte à tarte abaissée sur les pêches. Denteler le bord des croûtes en les pressant ensemble.

CUIRE pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les pêches soient tendres et que la croûte devienne bien dorée.

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 35 minutes

**Durée totale:** 50 minutes

