

Tarte rustique mûres et pêches de vigne



- une pâte sablée (j'ai utilisé seulement la moitié de la boule de pâte)
- 2 pêches de vigne
- 200g de mûres fraîches
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- une poignée de pistaches grossièrement concassées

Commencez par laver les fruits puis découpez les pêches en tranches assez épaisses (pas des quartiers non plus hein!).

Étalez la pâte sablée sur un plan de travail fariné: vous devez obtenir une forme de disque (aucun souci s'il est irrégulier!).

Placez le disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Disposez joliment les tranches de pêches et les mûres. Rabattez les bords de la pâte en recouvrant un peu les fruits, puis saupoudrez de cassonade et parsemez de pistaches.

Enfournez pendant environ 30 minutes à 180°.