 **Tarte crumble à la pêche**

 **pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :**
**- 150 g de farine**
**- 50 g de sucre glace**
**- 50 g d'amandes en poudre**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 100 g de beurre**
**- 1 œuf (petit)**
**Les pêches caramélisées :**
**- 5** [**pêches**](http://recettes.de/peches) **jaunes mûres**
**- 50 g de beurre**
**- 75 g de cassonade**
**- 1 gousse de vanille**
**La pâte à crumble :**
**- 100 g de farine**
**- 100 g de sucre cristallisé**
**- 100 g d'amandes en poudre**
**- 60 g de beurre**

**1 cadre ou un moule de 24 cm de côté**
**Préchauffage du four à 170°C** 

**La pâte sablée :**Mélanger dans le bol du robot la farine, la levure, le sucre glace et les amandes en poudre.
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à l'obtention d'un "sable".
Ajouter l'œuf et pétrir rapidement pour pouvoir former une boule.
Filmer la pâte et la laisser se raffermir au réfrigérateur.
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson **(1)** et foncer le cadre (posé sur la grille).
Couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.
**Les pêches caramélisées :**Éplucher les pêches et les couper en quartiers.
Ouvrir la gousse de vanille en 2 et récupérer les graines.
Mettre dans une grande poêle, le beurre, le sucre, les graines et la gousse de vanille.
Faire chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.
Ajouter les quartiers de pêche et les laisser s'enrober de caramel pendant une dizaine de minutes en les retournant délicatement.
**La pâte à crumble :**
Mélanger dans le bol du robot, la farine, le sucre, les amandes en poudre.
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.
**Le montage :**
Ranger les quartiers de pêche sur le fond de tarte.
Masquer les fruits avec le crumble.
Enfourner pour 40 minutes environ.
Laisser tiédir un peu avant de décercler avec précaution.
Laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.