

# Tarte aux pêches grillées, framboises et jalapeno, crème à la cannelle



Temps total : **30 minutes**  
Portions **1 tarte (de 6 à 8 portions)**

## Ingrédients

### Croûte

- 1 (170 g) croûte à tarte Graham Keebler
- 1 blanc d'oeuf, battu
- 42 g (1 1/2 carré) de chocolat noir 70 % Baker's

### Crème à la cannelle

- 125 ml (1/2 tasse) de crème à fouetter
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure
- 2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 250 g (1 paquet) de Fromage à la crème léger Compliments ramolli

### Garniture

- 15 ml (1 c. à soupe) d'Huile de canola Compliments
- 6 pêches fermes, dénoyautées et coupées en deux
- 1 gros piment jalapeno
- 60 ml (1/4 tasse) de confiture de pêches
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu
- 170 g (1 casseau) de framboises fraîches

---

## Méthode

### CROÛTE

- Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- Badigeonner la croûte à tarte avec du blanc d'oeuf et faire cuire au four pendant 5 minutes. Réserver au froid 5 minutes.

3. Faire fondre le chocolat au micro-ondes et badigeonner le fond de tarte cuite de chocolat fondu.

4. Réserver au froid.

#### **CRÈME À LA CANNELLE**

1. Dans un bol, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Incorporer la cassonade, la vanille, la cannelle et le fromage à la crème ramolli.

2. Garnir la croûte à tarte chocolaté de la crème à la cannelle.

3. Réfrigérer 2 heures.

#### **GARNITURE**

1. Préchauffer le barbecue à intensité moyenne-élevée. Étaler une feuille de papier aluminium épaisse sur la grille, afin de bien couvrir la moitié de la surface de cuisson.

2. Badigeonner d'huile les moitiés de pêches et le jalapeno.

3. Griller les pêches de 3 à 4 minutes (côté coupé vers la grille) sur le papier aluminium. Retourner et cuire environ 1 minute ou jusqu'à ce que les pêches soient grillées, mais encore légèrement croquantes. Réserver sur une planche de travail.

4. Cuire le jalapeno directement sur la grille, de 1 ou 2 minutes par côté.

5. Éépiner et couper le jalapeno en petits cubes (brunoise). Dans un grand bol, mélanger le jalapeno, la confiture et le beurre fondu.

6. Trancher les pêches en 6 ou 8 morceaux, ajouter au mélange de confiture. Incorporer délicatement les framboises au mélange.

7. Garnir la tarte à la crème de cannelle du mélange de fruits et servir aussitôt.