

## Far Express aux Pêches

### Ingrédients :

- \* 50 cl de lait entier
- \* 4 oeufs
- \* 120 g de farine
- \* 100 g de cassonade
- \* 1 bouchon de Rhum
- \* 1 grande boîte de pêches



### Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C (th.7) et posez votre moule **Génoise** (22 cm) sur la plaque perforée.

Laissez égoutter les pêches et séchez-les un peu avec une feuille essuie tout. Posez-les face bombée en haut dans le moule.

Mettez le lait, les œufs, la farine, la cassonade et le rhum dans le bol du Cook'in et mixez 30 secondes à la vitesse 5, puis 10 secondes de plus avec la touche TURBO.

Enfournez pendant 30 à 35 minutes. Si le dessus colore trop vite, couvrez le moule d'une Silpat. Laissez-le légèrement tiédir avant de le déguster.

**Suggestion :** A la sorti du four, vous pouvez badigeonner le far avec du beurre si vous le souhaitez.

**Source :** « Une cuillère pour les délices »