

Clafoutis aux pêches

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre:

- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 4-5 pêches (ou 1 grosse boîte de pêches au sirop)
- 1 poignée d'amandes effilées



Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec les sucres. Incorporer la farine ainsi que la poudre d'amande. Délayer avec la crème et le lait. *Pour ma part, j'ai tout mélangé au thermomix 30 secondes vitesse 6.*

Découper les pêches (égouttées si au sirop) en petits morceaux et les placer dans un moule en silicone (ou beurré et fariné si nécessaire). Verser la pâte dans le moule et parsemer d'amandes effilées. Enfourner et laisser cuire 45 à 50 min (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit être légèrement humide).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>