

Clafoutis aux pêches de vigne



Ingrédients:

2 oeufs + 2 jaunes

20g de maïzena

10cl de lait entier

20cl de crème liquide

50g de sucre roux (+25g)

1/2 cuil à café d'extrait de vanille

1 sachet de sucre vanillé

une dizaine de pêches de vigne

environ 100g de poudre d'amande

50g d'amandes effilées

Préparation:

Ebouillanter les pêches de vigne et les peler. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à gratin de 25cm de diamètre et parsemer le fond de poudre d'amandes. Couper les pêches en 2, retirer le noyau puis les rouler dans la poudre d'amandes. Les déposer dans le fond du moule les unes à côté des autres. Dans un cul de poule, mettre les oeufs entiers et les jaunes, puis incorporer les sucres et la maïzena. Verser le lait et la crème et ajouter l'extrait de vanille. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène. Verser délicatement la préparation vanillée sur les pêches, puis parsemer le tout d'amandes effilées. Enfourner et laisser cuire environ 40 minutes.