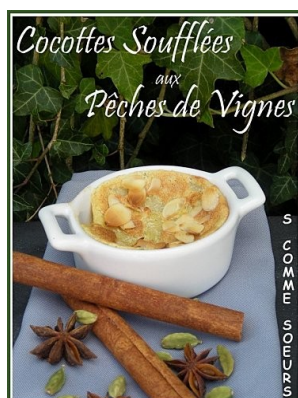


Cocottes soufflées aux pêches de vignes et épices



Ingrédients pour 6 cocottes :

- 2 oeufs
- 40g de sucre
- 15g de farine
- 170g de lait
- 1 pincée d'épices à "pain d'épices"
- 6 pêches de vignes
- 15g d'amandes effilées

Préparation :

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes et le sucre, puis incorporer la farine et les épices. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement sans cesser de remuer. Poser un film alimentaire en contact pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir.

Plonger les pêches de vignes dans l'eau bouillante pour les peler. Peler et couper les pêches en morceaux, puis les répartir dans les cocottes. Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la première préparation. Répartir sur les pêches et saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner pour 20-25mn à 180°C.

Déguster tiède ou froid.