

Flan à la vanille et aux pêches



Ingrédients pour 5 personnes :

- 100g de farine
- 130g de sucre semoule + 10g
- 1/2 paquet de levure
- 2 oeufs
- 1/4 l de lait
- 50g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 5 pêches jaunes

Préparation :

Plonger les pêches 30 secondes dans l'eau bouillante, égoutter et réserver.

Séparer les blancs des jaunes.

Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter les graines sur les jaunes, ajouter 130g de sucre et mélanger. Incorporer la levure et la farine.

Ajouter le beurre préalablement fondu. Monter les blancs en neige, quand ils sont bien mousseux, ajouter 10g de sucre pour les serrer, ils deviennent brillants. Les incorporer délicatement au mélange avec une maryse.

Ajouter le lait en mélangeant délicatement.

Beurrer et fariner un plat à gratin

Peler et couper les pêches en morceaux, les déposer au fond du plat, puis couvrir avec la pâte.

Enfourner pour 35mn à 180°.

A déguster tiède ou froid.

 Astuces :

Pour une saveur de vanille plus prononcée, faites chauffer le lait avec la gousse, puis laisser tiédir avant de l'ajouter au mélange.

Vous pouvez parsemer le flan d'amandes effilées caramélisées avant d'enfourner.