

Gratin de pêches de vigne à l'amande douce



Ingrédients pour 4 gratins:

4 grosses pêches de vigne
2 oeufs
50g de sucre
2dl de lait
30g de beurre
10g de farine
10g de maïzena
1 cuillère à café d' extrait d'amande douce
qs d'amandes effilées

Préparation:

- Préparation des pêches:

Ébouillanter les pêches dans une casserole d'eau frémissante pendant moins d'une minute, puis les plonger dans l'eau froide. Les peler. Coupez-les en deux, puis chaque oreillon en 3.

- Préparation de la crème:

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'extrait d'amande douce. Verser le lait dans une casserole, ajouter 30g de beurre et porter à ébullition.

Mélanger la farine et la maïzena et incorporer-les aux jaunes blanchis. Ajouter ensuite une louche de lait bouillant en remuant vivement. Puis incorporer doucement le reste du lait. Faire épaisir sur feu doux, en remuant sans arrêt.

Ajouter une pincée de sel aux blancs et les battre en neige très ferme. Incorporer une cuillère à café de sucre en poudre tout en continuant à fouetter pendant encore quelques secondes.

Incorporer les blancs montés à la crème, délicatement, en 3 fois.

Verser cette préparation dans des ramequins beurrés. Disposer les quartiers de pêches en rosace. Parsemer de quelques amandes effilées.

Enfourner à four préchauffé à 190°C pendant environ 25 minutes.

