

## Clafoutis nectarines et pain d'épice

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



### Ingrédients :

80 gr de pain d'épice

2 œufs

un sachet de sucre vanillé

20 cl de crème fleurette

40 gr d'amande en poudre

50 gr de sucre

quelques pêches ou nectarines

Émietter le pain d'épice dans un saladier, ajouter les œufs, la crème, la poudre d'amande, les sucres.

Éplucher les pêches et les couper en morceaux, les déposer dans les petits moules à clafoutis.

Verser la préparation au pain d'épice dessus et mettre au four pour 20 à 25 min, Th 5.