

Clafoutis pêches cannelle

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

- 1/2 L de lait entier
- 3 oeufs
- 1 càc de cannelle en poudre
- 30 g d'amandes en poudre
- 4 à 5 pêches
- 70 g de sucre
- 1 càs de farine (20 g)

Allumer le four th 6, 180°C. Beurrer un moule à tarte et le réserver au frais.
Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre, ajouter la farine, les amandes, la cannelle. Délayer petit à petit avec le lait.
Peler et dénoyauter les pêches, les couper en gros quartiers. Les déposer dans le moule beurré.

Verser la préparation dessus et enfourner pour 40 à 45 minutes, le dessus sera légèrement doré.