

# GÂTEAU RENVERSÉ aux PÊCHES CARAMÉLISÉES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

Difficulté : Facile

## *INGRÉDIENTS*

• 650 g de pêches (6) • 4 œufs • 120 g de sucre • 120 g de beurre fondu et un peu refroidi • 150 g de farine • 1 càc de levure chimique • 1 càs de crème épaisse • 1 pincée de sel

Caramel : 100 g de sucre

## *RÉALISATION*

Préchauffer le four à 170°C.

Peler et dénoyauter les pêches. Les couper en quartiers.

Dans un plat en verre pouvant passer sur le feu, mettre le sucre. Faire chauffer doucement. Ne pas remuer à la spatule. Lorsque le caramel commence à blondir, faire tourner le plat (attention, se protéger les mains, c'est très chaud) pour que la cuisson se fasse uniformément. Ne pas laisser le caramel noircir sinon il deviendrait amer et immangeable.

Déposer aussitôt les morceaux de pêches dessus.

Dans un saladier, fouetter le sucre et les œufs, ajouter le beurre fondu et refroidi, la crème, le sel, la farine, et la levure. Bien mélanger pour obtenir une pâte sans grumeaux.

Verser sur les pêches, et enfourner pour 30 minutes.

Démouler à chaud d'un coup sec, pour décoller les pêches caramélisées. Servir tiède ou froid.