

CLAFOUTIS aux PÊCHES

Waiting for the sun

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



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min /Cuisson : 30 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 6 pêches • 4 œufs • 30 g de miel (1 grosse càs) • 90 g de sucre + un peu pour saupoudrer le plat
- 50 g de farine • 50 g de maïzena • 1 càc de vanille liquide • 150 g de lait • 150 g de crème liquide entière • 2 poignées d'amandes effilées • 1 pincée de sel

RÉALISATION

Beurrer un moule, saupoudrer de sucre, et le réserver au frais. Allumer le four th6, 180°C.

Mélanger farine, maïzena, sel et sucre. Dans un autre grand bol, fouetter les œufs, y ajouter lait, crème et miel, bien mélanger. Verser les liquides sur le mélange de poudres, petit à petit et fouetter jusqu'à obtenir une consistance liquide et homogène.

Peler et dénoyauter les pêches, les couper en quartiers.

Verser la préparation dans le moule, déposer dessus les quartiers de pêches, saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner pour 30 minutes. Le dessus doit être doré. Le clafoutis ressort bien gonflé, il se tasse et retombe après refroidissement, c'est normal.

Déguster froid.