

Gâteau renversé aux pêches



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 25 min
- ✓ **Cuisson** : environ 30 min

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 5 pêches
- 120 g de beurre demi-sel mou
- 100 g de cassonade
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 80 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuil. à café d'arôme d'amande amère



✓ **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 210°C. Épluchez les pêches, ouvrez-les en deux, dénoyotez-les puis coupez-les en tranches.
2. Dans un saladier, travaillez la moitié du beurre mou avec la cassonade. A l'aide d'une maryse, étalez ce mélange dans le fond d'un moule à manqué beurré. Disposez les tranches de pêches sur le dessus.
3. Dans un saladier, battez le reste du beurre mou avec le sucre. Ajoutez les œufs un à un, puis la crème en continuant de battre. Versez la farine, la poudre d'amande et la levure chimique. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Incorporez l'arôme d'amande amère.
4. Versez la pâte sur les pêches et enfournez pour environ 30 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démoulez tiède (attention, les pêches peuvent avoir rendu du jus !).

www.audalacuisine.com