

GATEAU AUX PECHES



Pour 8 personnes environ

Ingrédients pour le gâteau :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 4 c à soupe de beurre fondu
- 6 c à soupe de lait
- 4 Pêches

Ingrédients pour la crème :

- 80 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf

Préchauffez votre four à 180°C. Mélangez la farine tamisée avec la levure, puis ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs, le beurre fondu et le lait. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène.

Pelez les pêches, découpez-les en lamelles. Incorporez les dans la pâte sans les écraser. Versez dans un moule beurré et enfournez 20 minutes.

Pendant ce temps, préparez la crème. Faites fondre le beurre. Mélangez-le au sucre, puis incorporez l'œuf. Au terme des 20 minutes de cuisson, baissez votre four à 150 °C, répartissez la crème sur le dessus du gâteau et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Attendez au moins une demi heure avant de le démouler et conservez le à température ambiante.

Recette du blog A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com