



**Gâteau moussoux au pêches nappage aux Carambars**

### **Ingrédients**

- 3 ou 4 pêches
- 100 g farine
- 180/200 g sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1 sachet sucre vanillé
- la moitié d'1 sachet de levure

### **pour le nappage**

- 10 carambars
- 20 cl crème fraîche

**Préchauffer le four T6/7 (180/210°)**

**Couper les pêches pelées en quartiers.**

**Monter les blancs en neige ferme.**

**Dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.**

**Incorporer en pluie le mélange farine et levure. Ajouter les blancs en neige délicatement à la maryse.**

**Beurrer un moule, verser y la pâte puis disposer dessus les quartiers de pêches.**

**Enfourner pour 35 minutes environ, en augmentant la température de cuisson au bout de 5 à 10 minutes.**

**Démouler sur grille et laisser refroidir.**

**Préparer la sauce en faisant doucement fondre les carambars coupés en morceaux dans la crème chaude tout en remuant, laisser un peu refroidir puis en napper le gâteau.**

**Décorer.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>