



"CLAFOUTIS" DE PÊCHES ET AU FROMAGE BLANC



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 35 mn

Pour 4 personnes:

300 g de fromage blanc en faisselle bien égouttée si possible

50 g de cassonade

2 jaunes d'œufs

50 g de brisures de pralines roses (facultatif)

2 càs de Maïzena

2 pêches mûres

Amandes effilées pour recouvrir le plat

1 noisette de beurre

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc et la cassonade, bien remuer pour faire fondre le sucre.

Ajouter la Maïzena et les jaunes d'œufs sans cesser de tourner.

Peler les pêches et les couper en quartiers. Les incorporer à la pâte avant d'ajouter les pralines en pluie.

Beurrer un plat allant au four, verser l'appareil et le saupoudrer d'amandes.

Glisser au four environ 35 mn ou peut-être un peu plus si votre moule est haut.

L'ajout de Maïzena est indispensable car les pêches sont toujours aqueuses et si elles rendent du jus pendant la cuisson, le "gâteau" a du mal à prendre.