



Cuisine et  
dépendances

## Gâteau facile aux pêches



*Voilà un gâteau très simple et rapide à faire, riche en fruits, avec très peu de matières grasses : aucune raison de s'en priver ! Cette recette peut s'adapter à de nombreux fruits de saison : prunes, abricots, figues,...*

Ingrédients (pour un moule à manqué de 15 cm de diamètre) :

- 3 à 4 pêches
- 150 g de farine
- 10 g de margarine
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de levure chimique
- 150 ml de lait
- facultatif : 1 cuillère à soupe d'amaretto
- 1 cuil à café de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Laver, couper en deux et dénoyauter les pêches. Émincer en fines tranches.

Dans une terrine, fouetter les œufs avec le sucre, la margarine fondue et l'alcool jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la farine et la levure. Mélanger avec le lait versé progressivement.

Verser la pâte dans le moule. Disposer par dessus les tranches de pêche. Enfourner et laisser cuire pendant 30 min environ.

A déguster tiède ou froid.

*Le 8 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/08/18973296.html>*