

Cake pêches amandes

Pour un cake :

- 3 pêches
- 160g de farine
- 150g de sucre
- 150g de beurre
- 1/3 de sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g amandes effilées



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Epluchez les pêches et coupez-les en dés. Dans une poêle, mettez une noisette de beurre et versez les fruits. Saupoudrez de sucre vanillée et faites cuire doucement pendant 15 min. Laissez refroidir.
3. Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, faites griller les amandes. Réservez.
4. Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs et le sucre, puis incorporez la farine, la levure et le beurre préalablement fondu. Ajoutez les fruits et la moitié des amandes dans la pâte. Mélangez doucement.
5. Versez le tout dans un moule, parsemez le reste des amandes sur la pâte et mettez au four pendant 40 min.