



Toque & Tablier



Clafoutis aux pêches et amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Ma liste de course... Chez

Le primeur :

- 4 pêches jaunes bien mûres

L'épicier :

- 4 œufs
- 120g de sucre
- 50g de farine
- 80g de poudre d'amandes
- Une grosse poignée d'amandes effilées

Le laitier

- 400 ml de lait
1. Epluchez vos pêches et coupez en quartiers. Disposez-les dans votre plat à gratin. Faites préchauffer votre four à 180°
 2. Dans un grand récipient, cassez vos œufs et ajoutez le sucre. Mélangez bien (Vous allez voir, l'aspect des œufs va blanchir, c'est ce qu'on appelle blanchir les œufs)
 3. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes. Mélangez encore.
 4. Ajoutez le lait et continuez de mélanger. Versez sur les pêches. Parsemez de manière homogène d'amandes effilées et enfournez pour 50 minutes (Pour vous assurez de sa bonne cuisson, insérez un couteau, il ne doit plus avoir de liquide sur votre couteau). A la fin de la cuisson, laissez votre clafoutis refroidir dans le four jusqu'à la dégustation.