



Gâteaux

Pêches et amandes sous la pâte



40 min **10 min** **30 min** **0** **396**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pêches aux amandes

2 **Pêche**
20 g **Amande(s) en
poudre**
70 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Farine**
70 g **Beurre**
1 c. à soupe **Sucre roux**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Couper le beurre en petits morceaux dans un saladier et ajouter le sucre. Fouetter le tout afin d'obtenir un mélange mousseux.
- 2 Ajouter les oeufs un par un en fouettant à chaque ajout, il faut obtenir une mousse assez légère.
- 3 Verser la farine sur ce mélange, ajouter également les amandes en poudre.
- 4 Mélanger délicatement à la cuillère en soulevant bien la pâte.

Étape 2

Préparation des fruits

- 1 Peler les pêches, les couper en deux et enlever le noyau.

Étape 3

Montage et cuisson du dessert

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2 Beurrer le moule ou le garnir de papier sulfurisé.
- 3 Verser la pâte dans le moule, poser dessus les

morceaux de pêches.

- 4 Enfourner pendant une trentaine de minutes

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir du four, saupoudrer de sucre roux et déguster tiède de préférence.