Autres desserts aux fruits

Pêches rôties

45 min	5 min	40 min	0	268
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 4 **Pêche**
- 40 g **Beurre**
- 120 g **Sucre roux**
- 2 **Citron(s)**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 6 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
2. Laver les pêches sans les peler, les essuyer, les ouvrir en deux et les dénoyer.
3. Mettre les demi-pêches dans un plat allant au four, face coupée vers le haut.
4. Presser le citron et en récupérer le jus.
5. Extraire les graines de la vanille. Les délayer dans le jus de citron, réserver.
6. Saupoudrer les demi-pêches de sucre cassonade, et les parsemer de morceaux de beurre.
7. Arroser avec le jus de citron à la vanille et l'eau.

Étape 2

Cuisson

1. Enfourner et faire cuire pendant 40 minutes, en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.
2. Servir les pêches tièdes.