



Autres desserts aux fruits

Pêches rôties



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

Ingrédients
pour **4** personnes

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.

4 Pêche

40 g **Beurre**

120 g **Sucre roux**

2 **Citron(s)**

1 **Gousse(s) de vanille**

6 c. à soupe **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.