Gâteaux

Gâteau aux pêches

1h30	30 min	30 min	30 min	341
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Sortir le beurre du réfrigérateur, le couper en morceaux et le faire ramollir à température ambiante.
3. Laver les pêches, les couper en tranches fines et les réserver.
4. Mettre les morceaux de beurre dans un cul de poule, ajouter le sucre et fouetter afin d'obtenir une pommade.
5. Clarifier les oeufs. Ajouter les jaunes au beurre pommade, réserver les blancs dans un autre récipient.
6. Fouetter les jaunes avec le beurre.
7. Râper le zeste de citron, l'ajouter à la préparation.
8. Ajouter le lait et mélanger.
9. Peu a peu, verser la farine dans la préparation en continuant de fouetter pour bien mélanger tous les ingrédients.
10. Ajouter les pêches, mélanger.
11. Battre les blancs en neige bien ferme.
12. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.

Remuer en soulevant la pâte du bas vers le haut pour ne

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau aux pêches

- 4 **Pêche**
- 110 g **Farine**
- 125 g **Beurre doux**
- 200 g **Sucre semoule**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Citron(s)**
- 0.5 verre(s) **Lait entier**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la finition

- 2 c. à soupe **Sucre glace**

13 pas casser les blancs.

14 Beurrer un moule à manqué, verser la préparation.

15 Enfourner et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

16 Au bout de ce temps, ôter le gâteau du four, le laisser refroidir avant de le démouler.

Étape 2

Dressage

1 Saupoudrer le gâteau de sucre glace avant de le servir.