

Flan aux pêches et lait d'amande

par Cecilecooks



Réalisation : 20 minutes
Repos : refroidissement
Cuisson : environ 40 minutes (gâteau)
Quantité : 6-8 personnes

Ingrédients

50 gr de beurre
250 gr de lait d'amande (ou de vache)
2 œufs
100 à 150 gr de sucre
100 gr de farine
1 c. à café de levure chimique
600 gr de pêches (500 à 600 gr de pêches)
facultatif : une poignée d'amandes hachées, 1 à 2 c. à s. de sucre glace, etc.

Procédé

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer/graisser un plat à gratin. Sucrez le moule (avec le sucre semoule).

Attention : le fait de sucrer le moule permet au gâteau de légèrement caraméliser pendant la cuisson. A la dégustation c'est encore plus gourmand. Pour une option moins sucrée, huiler simplement le moule.

2 - Dans une casserole, tiédir le lait et le beurre jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.

3 - Laver les pêches et les couper en tranches fines.

4 - Mélanger, la farine, la levure chimique et le sucre ensemble dans un cul de poule/saladier.

5 - Ajouter le mélange lait+beurre fondu progressivement au mélange de poudres pour délayer le tout sans grumeau. Ajouter les jaunes d'œufs préalablement battus.

6 - Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils se tiennent. Mélanger délicatement pour les incorporer à l'appareil. ensemble la farine et la levure chimique. Ajouter à l'appareil précédent et mélanger jusqu'à ce qu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. La pâte est assez épaisse.

7 - Verser la pâte dans le moule. Répartir les pêches sur le dessus de l'appareil sans les enfoncer. Saupoudrer éventuellement d'amandes.

8 - Enfourner pour environ 40 minutes jusqu'à ce que l'appareil soit cuit et la surface dorée. Saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four. Réserver à température ambiante.

Attention : ce dessert ne se démoule pas vraiment, il est à présenter dans son plat de cuisson.

Coup de fouet

- avec des poires, on peut ajouter 1 c. à soupe de Rhum dans la pâte, c'est délicieux.

