



Temps préparation : 30 mn
Temps cuisson : 45 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 4 oeufs
- 200g de sucre fin
- 240g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 160g de beurre fondu
- 3 belles pêches mûres
- 2 sachets de sucre vanillé
- 80g d'amandes effilées.
- quelques gouttes d'arôme amande amère (facultatif)

CAKE aux Pêches

PREPARATION

1 – Peler et découper en morceaux les 3 pêches. Dans une poêle, mettre une noisette de beurre et faire revenir les morceaux de pêches avec les 2 sachets de sucre vanillé. Cuire environ 10 à 15 mn.

2 – Dans une poêle chaude sans matière grasse, faire griller les amandes effilées.

3 – Préchauffer le four TH 6 / 180°C Chaleur tournante.

4 – Fouetter le sucre et les oeufs jusqu'à blanchiment.

5 – Ajouter alors la farine, la levure chimique et petit à petit le beurre fondu. Bien mélanger. Ajouter l'arôme d'amande amère (quelques gouttes suffisent).

6 – Pour finir, ajouter délicatement les pêches cuites et les amandes grillées (en conserver un peu pour les mettre sur le cake). Bien mélanger à la spatule.

7 – Beurrer un moule à cake et déposer la préparation. Déposer sur le dessus du cake des amandes effilées.

CUISSON

Mettre en cuisson pendant 45 mn environ à 180°C. Si le dessus du cake brunit trop, baisser le four à 160°C et poursuivre 5 à 10 mn de plus la cuisson. Vérifier si la cuisson est finie : planter un couteau dans le cake : la lame doit ressortir sèche.