

Gratin de pêches de vigne

Aujourd'hui, je vous propose une recette facile pour utiliser vos **pêches**, qu'elles soient de vigne ou non d'ailleurs, si vous en avez en grande quantité et qu'elles commencent à 'tirer la tronche' ou que vous ne savez juste plus quoi faire avec... Ce petit **gratin sucré** à une texture qui se situe entre celle d'un gâteau moelleux et celle d'un clafoutis... Alors je n'ai pas forcément trouvé d'autres mots pour la décrire, le plus simple étant encore d'y goûter vous-mêmes ! 😊



Préparation : 35 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

800 g de pêches de vignes (vous pouvez les remplacer par un mélange de pêches jaunes et de pêches blanches)

4 œufs (2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs)

130 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

50 g de poudre d'amandes

30 g de Maïzena

30 cl de lait demi-écrémé

10 cl de crème liquide

1 pincée de sel

50 g de beurre + 2 noix pour les moules

2 cuillères à soupe de sucre roux pour les moules

Quelques amandes effilées pour la déco



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7).
2. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et plongez-y les pêches quelques secondes. Refroidissez-les sous l'eau du robinet, puis pelez-les à l'aide d'un économe, et découpez les pêches en quartiers.
3. Dans un saladier, cassez les 2 œufs entiers et ajoutez les 2 jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Blanchissez le mélange à l'aide d'un fouet ou directement au robot.
4. Ajoutez ensuite la poudre d'amandes et la Maïzena.
5. Versez ensuite le lait et la crème liquide, ajoutez une pincée et sel et mélangez une dernière fois au fouet.
6. Beurrez soit un grand moule à gratin soit 6 petits moules individuels et chemisez-les avec le sucre roux.
7. Disposez les quartiers de pêches dans les moules puis versez la pâte par-dessus. Ajoutez quelques petites noisettes de beurre sur le dessus des gratins et enfournez le tout pendant 30 minutes environ.

Le petit conseil de Nadoo : Je vous conseille de laisser légèrement tiédir le gratin avant de le déguster. Il aura l'avantage d'être moins chaud, et surtout les pêches n'auront pas encore eu le temps de détremper la pâte.