

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



20 MIN



4 p.



Crémant ou
rosé

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

GRATIN DE PÊCHES À LA CRÈME D'AMANDES

Ingrédients

- 4 pêches blanches ou jaunes
- 40 g d'amandes effilées
- 20 cl de crème liquide
- Jus de citron
- 40 g de poudre d'amandes
- 60 g de sucre semoule
- 1 Cuil. à café de Maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre

- Préchauffez le four à 150°.
- Essuyez les pêches, coupez-les en 2 pour les dénoyauter et recoupez les demi-pêches en lamelles de 1 cm d'épaisseur.
- Mettez-les dans un saladier avec la moitié du sucre, la cuillerée de jus de citron, mélangez et réservez.
- Dans un saladier, réunissez la poudre d'amandes, la Maïzena, les amandes effilées, le reste de sucre et la crème. Mélangez.
- Beurrez un plat à gratin, poudrez-le de sucre vanillé, versez-y la préparation à la crème et répartissez dessus les lamelles de pêche en les enfonçant légèrement.
- Enfourez enfin pour 20 min et servez chaud ou tiède.