

Gratin de Pêches de Vigne à la Crème d'Amandes & Thym

INGRÉDIENTS

- * 6 pêches de vigne mûres
- * 2 oeufs extra-frais bio
- * 80g de sucre de canne bio
- * 100g de poudre d'amandes
- * 250g de crème fraîche
- * 1 càc de thym frais (2 branches)
- * quelques gouttes d'extrait d'amande amère (*facultatif*)
- * beurre pour le moule
- * sucre glace pour le dressage

PRÉPARATION

- * Préchauffer le four à 180°C.
- * Peler, dénoyauter et couper les pêches en deux puis en tranches d'un centimètre. Réserver.
- * Fouetter les oeufs, le sucre. Ajouter la crème, la poudre d'amandes, l'extrait d'amande, le thym. Bien remuer.
- * Beurrer un moule à gratin, déposer les pêches et recouvrir de la crème d'amandes.
- * Enfourner à mi-hauteur à 180°C pendant 20 à 30mn (selon le four).
- * Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace