

Fondant Pêches & Groseilles

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 120g de farine
- 120g de cassonade
- 60g de poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 80g de beurre
- 1 yaourt nature
- 2 pêches
- 60g de groseilles



Ustensiles spécifiques : un fouet et un moule au choix.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
 - Eplucher et couper les pêches en petits cubes.
 - Dans un saladier, mélanger farine, sucres, poudre d'amandes et levure.
 - Ajouter les œufs un à un puis le beurre fondu. Bien mélanger.
 - Incorporer le yaourt tout en mélangeant.
 - Verser dans le moule choisi et disposer les pêches sur la préparation. On peut enfoncer quelques morceaux également.
 - Disposer les groseilles dessus (délicatement bien sûr pour préserver leur fragilité !).
 - Enfourner durant 25 min.
- Avec cette durée de cuisson la préparation sera ultra-fondante. Si vous souhaitez un peu plus cuit, n'hésitez pas à prolonger la cuisson !

Cette douceur fondante se déguste bien fraîche !

Bon appétit !