

Clafoutis pêches gingembre

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- Une grosse boîte de pêches ou 6 pêches fraîches
- 40 g de beurre salé + 20 g pour le moule
- 4 œufs
- 20 cl de lait
- 100 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- Un sachet de sucre vanillé
- Une pincée de gingembre en poudre
- Une pincée de sel

Préchauffer le four à 200 °c (th.6/7). Beurrer généreusement un plat à gratin en verre.

Egoutter les pêches et les couper en fines lamelles. Les déposer dans le fond du plat.

Faire fondre le beurre aux micro-ondes.

Mélanger, dans une grande jatte, la farine, le sucre, le sel, le gingembre et le sucre vanillé. Incorporer les œufs un par un en mélangeant entre chacun.

Verser le lait peu à peu. Ajouter le beurre fondu. Verser la pâte bien lisse sur les pêches.

Mettre au four pendant 10 min, puis baisser la température à 180 °c (th.6) et laisser cuire encore pendant 20 min.

Saupoudrer le clafoutis de sucre dès la sortie du four et ajouter une figue farcie. Saupoudrer de sucre glace.

Servir frais.