



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

CAKE TATIN AUX PÊCHES

INGREDIENTS:

4 œufs
400 g de sucre
200g de farine
1 paquet levure chimique
200 g de beurre
3 pêches
½ jus de citron
2 bouchons de rhum (facultatif)

METHODE :

Alors ça c'est bon ! Original et facile à réaliser, le cake Tatin aux pêches est tout simplement délicieux. Une recette qui surprendra votre table à coup sûr !

Commencez par nettoyer les pêches, puis retirez le noyau après les avoir coupées en deux.

Rangez les demi-pêches dans un moule à cake anti adhésif.

Poursuivez par le caramel, en mélangeant 200 g de sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole, puis portez le tout sur un feu vif.

Laissez le sucre caraméliser jusqu'à obtenir une belle couleur caramel.

Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).

Retirez le caramel du feu, puis ajoutez le demi-jus de citron, ce qui évite au sucre de se cristalliser.

Versez ce caramel sur les demi-pêches. Enfourez dans le four chaud et laissez cuire pendant 30 mn, en retournant les pêches de temps à autre avec une fourchette, afin qu'elles soient parfaitement confites. Sortez les pêches du four et laissez refroidir.

Dans un récipient, mélangez le beurre pommade et le sucre semoule restant ensemble à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois. Ajoutez la farine, la levure chimique et les œufs, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Versez le tout sur les pêches caramélisées, puis enfourez le cake et laissez cuire pendant 40 à 45 mn (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

A la sortie du four, versez le rhum sur toute la surface du cake.

Laissez tiédir avant de démouler sur un plat à servir. Accompagnez le cake Tatin aux pêches d'un petit vin blanc liquoreux et éventuellement d'une boule de glace vanille.

La réussite vous tend les bras. Plus personne ne voudra quitter votre table, de peur de manquer un autre délice. Pas étonnant, puisque le Chef c'est Vous !