

Ah la pêche...

Confiture

Pour 1kg de fruits → 400g de sucre

Mélanger les fruits et le sucre et laisser reposer 24h

Porter à ébullition et laisser cuire 1h30 environ

Empoter dès la fin de la cuisson, et retourner les pots

C'est tout, c'est prêt !

Gâteau à la pêche

2 cuillères à soupe de farine

2 cuillères à soupe de sucre

2 œufs

1/3 de litre de lait

10g de beurre

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre puis ajouter les 2 jaunes d'œufs et mélanger.

Incorporer doucement le lait tiédi et le beurre fondu.

Beurrer un moule à tarte et le tapisser de quartiers de pêches.

Ensuite battre les blancs en neige, les incorporer délicatement à la préparation.

Verser sur les pêches.

Mettre au four, th 6 (180°), 20 minutes environ

Ce gâteau est très léger et délicieux !