

Clafoutis légers aux pêches et aux amandes



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Faites vous plaisir en toute simplicité avec ce dessert gourmand... mais léger !

Ingrédients

- 2 pêches - au sirop
- amandes - effilées
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 15 cl de lait
- 1 cuillère à café de calvados

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Déposez les pêches coupées en fines lamelles dans deux ramequins allant au four.
- 3 Dans un bol, mélangez le sucre avec les oeufs, puis ajoutez le lait, le calvados et les amandes effilées. Versez sur les fruits.
- 4 Enfournez pour environ 35 minutes et laissez tiédir ou refroidir avant de déguster.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

