

Gâteau très tendre aux pêches

Ingrédients pour un moule de 22 cm :

- 150 grs sucre
- 6 oeufs
- 50 grs de maïzena
- 2 yaourts nature
- 1 sachet de levure
- Beurre pour le moule si il n'est pas en silicone
- 6 pêches sanguines (j'ai pris des pêches classiques)
- Quelques pistaches concassées et torréfiées
- Beurre si nécessaire pour le moule

Préparation :

Préchauffez le four à 170° C.

Concassez les pistaches et étalez-les sur une plaque, torréfiez-les 2 ou 3 minutes dans le four chaud.

A la main ou dans le bol du robot, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que l'appareil (assez liquide) soit bien lisse. Réservez.

Lavez les pêches et dénoyautez-les en les ouvrant en 2.

Coupez chaque moitié en 4 ou 6 quartiers.

Beurrez le moule à gâteau si nécessaire et disposez les quartiers de pêches au fond comme pour faire une tarte.

Versez la pâte sur les fruits et enfournez.

Dès que le dessus du gâteau se colore (environ 15 à 20 minutes), couvrez-le avec un papier aluminium.

Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'une lame de couteau piquée dans la pâte ressort juste humide soit environ encore 20 à 30 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Parsemez de pistaches concassées avant de servir.

Si vous ne mangez pas le gâteau en entier le jour même, il est encore meilleur le lendemain !