

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **PÊCHES FARCIES**

**4-5 personnes**

**15 demies pêches - 1 jaune d'oeuf - 50g poudre d'amandes - 50g sucre en poudre - 50g beurre -**

**Préchauffer le four à 210° (Th. 7). Beurrer le moule à gratin. L'entreposer au réfrigérateur.**

**Pendant ce temps, essuyer les pêches (ne pas les éplucher). Les couper en deux, ôter à l'aide d'une cuillère à café les noyaux. Mélanger dans un bol le jaune d'oeuf, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes (pâte souple). A l'aide d'une petite cuillère déposer à l'intérieur de chaque cavité du mélange jusqu'à épuisement. Sortir le plat du réfrigérateur. Poser les pêches délicatement. Enfourner et cuire 15 minutes.**

**Sortir du four, laisser tiédir ou carrément refroidir, servir.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr