

Clafoutis aux pêches au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 5	Commentaires : 2	Astuces : 15

Ingrédients

500G de pêche
100G de farine
100G de sucre roux
250G de lait
40G de beurre
4 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
Sel

Etapas

Découvrez une délicieuse recette de clafoutis, ou milliard dans certaines régions, parfumé aux pêches:

Préchauffer le four sur 180°C

Â»

Eplucher, dénoyauter les pêches et les couper en lamelles.

Â»

Mettre les lamelles dans le fond de votre plat à tarte.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, les oeufs, le sucre, le lait, le sucre vanillé, le sel et régler 1 minute sur la vitesse 4.

Â»

Verser la pâte sur les pêches et enfourner 30 minutes.

Vous allez vous régaler avec cet excellent clafoutis aux pêches thermomix à servir tiède. Miam ;)