Clafoutis aux pêches au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes: 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

Etapes

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

Préchauffer le four sur 180°C

»

Eplucher, dénoyauter les pêches et les couper en lamelles.

Â×

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

»

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

»

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

»

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 ;)