

Recette des pêches farcies aux amandes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- * 6 pêches (ou nectarines)
- * 90 g de poudre d'amandes
- * 60 g d'amandes effilées
- * 2 œufs
- * 6 abricots secs
- * 3 gouttes d'arôme d'amande amère (optionnel)



Durée : 10 minutes de préparation et 20 minutes de cuisson

Etape 1 : Hacher finement les abricots secs. Les déposer dans un bol.

Etape 2 : Ajouter la poudre d'amande, puis les œufs battus en omelette. Si souhaité, parfumer d'un peu d'arôme d'amande amère (attention à respecter la dose ; l'amande amère a un goût très puissant). Bien mélanger.

Etape 3 : Laver les pêches (ou les nectarines). Les ouvrir en deux pour ôter le noyau. Ranger les demi-pêches dans un plat à gratin (côté noyau vers le haut). Les garnir d'un peu de préparation à l'amande. Parsemer d'amandes effilées.

Etape 4 : Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson à 180° C (thermostat 6). Si besoin, prolonger la cuisson (selon la texture souhaitée des pêches, très fondantes ou encore légèrement croquantes).

Etape 5 : Servir chaud ou tiède.