

Pastís suau de Préssec.



Ingrédients:

- 4 Pêches blanches.
- 200 gr de Farine.
- 150 gr de Sucre.
- 2 Œufs.
- 1 petit verre d'Huile végétale (150 ml).
- 1 petit verre de Lait (150 ml).
- 1 sachet de Levure chimique.
- Le zeste d'un Citron.
- 1 pincée de Sel.
- Quelques dés de Beurre.
- 3 cuillères à soupe de Sucre.

Préparation:

- Tamiser la farine et la levure ensemble.
- Réserver.
- Beurrer un moule rond de 20/22 cm.
- En tapisser le fond de papier sulfurisé.
- Beurrer-le légèrement.
- Réserver.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Mettre les œufs et le sucre dans la cuve d'un robot, ou un cul de poule.
- Les battre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
- Ajouter le sel, le lait et l'huile.
- Mélanger.
- Finir par la farine tamisée.
- Mélanger délicatement en soulevant la masse.
- Éplucher les pêches.
- En Couper 2 en petits dés et les 2 autres en fines tranches.
- Verser les dés de pêches dans la pâte.
- Mélanger.
- Verser la pâte dans le moule.
- Répartir les tranches de pêches sur toute la surface du gâteau.
- Parsemer de quelques morceaux de beurre.
- Saupoudrer toute la surface de sucre.
- Enfourner et laisser cuire 30/45 minutes; un pic planté au milieu du gâteau doit en ressortir sec.

Conseil:

Les pêches pourraient être remplacées par d'autres fruits en fonction des goûts et des saisons.