

Gâteau renversé aux pêches caramélisées

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



L'été est véritablement une corne d'abondance par la multitude des fruits disponibles... La pêche (jaune ou blanche) utilisée ici en fait partie.

Ici, la recette d'un gâteau renversé au bon goût de pêches caramélisées.



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 + 30 minutes (four 180°C)

Ingrédients

appareil à gâteau

3 œufs
175 g de sucre en poudre
1 cs de Rhum
75 g de beurre (fondu)
200 g de farine
10 g de levure chimique
(1 sachet)

fruits et caramel

4 belles pêches
(ici 2 blanches et 2 jaunes)

75 g de cassonade
25 g de sucre en poudre
25 g de beurre
2 cs d'eau
1 pincée de sel

Préparation



Fruits

Peler les pêches (les pocher 30 secondes dans l'eau bouillante pour enlever la peau facilement).



Découper les pêches blanches en quartiers et les pêches jaunes en petits morceaux.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Caramel

Verser le sucre en poudre et la cassonade dans une casserole avec l'eau. Porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le beurre coupé en morceaux. Mélanger.

Appareil à gâteau

(Faire cette préparation pendant la première cuisson des pêches).



Battre les trois œufs entiers avec le sucre.
Ajouter le Rhum et le beurre fondu. Mélanger.
Ensuite, ajouter la farine et de la levure. Vous devez obtenir un appareil homogène et lisse.
Terminer par l'ajout des morceaux de pêches jaunes.



Montage

Préchauffer le four à 180°C. Verser le caramel dans un moule à manqué diamètre 26 cm sur toute la surface. Déposer les quartiers de pêches sur le caramel et enfourner pendant 15 minutes dans le



four. Pendant ce temps, préparer l'appareil à gâteau. A l'issue de cette première cuisson, sortir le moule du four et répartir délicatement la pâte à gâteau sur les pêches. Délicatement car les pêches peuvent glisser...



Egaliser le dessus de la pâte et enfourner le gâteau pendant 30 minutes dans le four resté à 180°C. Au bout de cette deuxième cuisson, sortir le gâteau du four et retourner le sur une grille tant qu'il est chaud.



Cette étape est importante car le caramel ne doit pas durcir sinon le démoulage tournerait au cauchemar (le caramel, ça colle) ! Déposer ensuite le gâteau refroidi sur le plat de service... et déguster.



Bon appétit... Miam, miam.....