

Rosace aux nectarines rôties

Moule ROSACE Flexipan®

Des nectarines bien mûres et rôties sur un simple gâteau au yaourt..

Ingrédients :

- Nectarines rôties
- 3 nectarines bien mûres et bien juteuses 50 g de sucre du rhum

Ma suggestion :

- 1 gousse charnue pour graines de vanille

Gâteau au yaourt maison

- 1 pot de yaourt aromatisé coco (maison pour ma part)
- 2 gousses de vanille charnues
- 1 pot d'huile de pépins de raisin
- 2 pots de sucre 2 œufs entiers
- 3 pots de farine T55
- 1 sachet de levure chimique
- du rhum



Dans le wok, verser le sucre en poudre et ajouter les morceaux de nectarines coupées grossièrement en conservant le jus. Caraméliser et faire réduire.

La prochaine fois, j'ajouterai des graines de vanille dans les nectarines.

Verser dans le moule ROSACE Flexipan®.

Répartir les morceaux de nectarines dans les alvéoles du moule.

Vaporiser les nectarines de rhum. (ben ouais on se refait pas)

Préchauffer le four à 170°C.

Placer le moule ROSACE sur la plaque perforée. Préparer la pâte à gâteau.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet le yaourt avec les graines de vanille.

Ajouter 1 pot d'huile de pépins de raisin. Mélanger. Ajouter un bouchon de rhum et 2 pots de sucre.

Ajouter les œufs entiers et battre. Verser 3 pots de farine. Mélanger un peu au fouet et ajouter la levure chimique, mélanger à nouveau. Verser sur les nectarines rôties.

Enfourner 40 min à 170°C. Démouler 5 à 10 min après la sortie du four, que le sucre refroidisse.

Poser votre plat de service et retourner, retirer le moule délicatement.

Les choses les plus simples sont souvent les meilleures .

Et avec un moule #Flexipan®, un gâteau simple est tout simplement sublimé.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>