



Gâteau aux pêches de l'Hérault

Ingédients

125 gr de farine

5 œufs

200 gr de sucre

1 bocal de pêches au
sirop

chantilly

Préparation

Monter les jaunes avec le sucre, battre les blancs en neige.

Les ajouter peu à peu aux jaunes en alternant avec la farine tamisée.

Après cuisson, (th 6) partager le gâteau en trois.

Imbiber de sirop de pêche parfumé d'un peu de rhum.

Recouvrir chaque morceau de fruits mixés et de chantilly.

Décorer en enrobant le gâteau terminé de chantilly.