



Gâteau givré
aux pêches

GÂTEAU GIVRÉ AUX PÊCHES

Une petite douceur qu'il faut découvrir si l'on est friand des pêches et des desserts glacés. Un plus: ce dessert est idéal lorsque l'on reçoit une dizaine d'invités.

10 à 12 portions

\$\$ → → ⚖️ ⚖️

1 t	farine	250 ml
1/3 t	cassonade tassée	80 ml
1/4 c/thé	cannelle	1 ml
1/2 t	beurre fondu	125 ml
10	pêches	10
1 t	sucre	250 ml
2	blancs d'oeufs	2
2 c/tab	jus de citron	30 ml
1 t	crème à 35 %	250 ml

male pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et épaissi.

■ Dans un autre bol, à l'aide du batteur électrique, battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Incorporer la crème fouettée à la préparation aux pêches en soulevant délicatement la masse. Verser la préparation aux pêches dans le moule. Parsemer du mélange à la farine réservé. Couvrir et mettre au congélateur pendant au moins 6 heures. Laisser ramollir au réfrigérateur environ 30 minutes avant de servir.

■ Au moment de servir, peler et couper en tranches le reste des pêches. Garnir chaque portion de tranches de pêches.

■ Dans un bol, bien mélanger la farine, la cassonade, la cannelle et le beurre. Étendre le mélange dans un plat peu profond allant au four. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 20 minutes (remuer deux ou trois fois en cours de cuisson). Laisser refroidir.

■ Réserver 1 tasse (250 ml) du mélange à la farine. Étendre le reste du mélange dans un moule à charnière de 9 po (23 cm) de diamètre ou dans un plat allant au four de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm). Réserver.

■ Peler et dénoyauter quatre pêches. Couper en tranches fines. Dans un grand bol, à l'aide d'une fourchette, réduire les tranches de pêches en purée. Ajouter le sucre, les blancs d'oeufs et le jus de citron. À l'aide d'un batteur électrique, battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse, puis battre à vitesse maxi-