

Flan aux Pêches et Mascarpone

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pêches	5 jaunes
- Oeufs	3
- Sucre Semoule	60g + 2 c à soupe
- Mascarpone	250g
- Sucre Vanillé	2 sachets
- Farine	60g
- Beurre	75g + un peu pour le moule
- Sucre Impalpable (ou Glace)	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez un plat allant au four.
- Pelez les pêches puis découpez-les en tranches et placez-les au fond du plat (réservez quelques tranches pour la décoration).
- Ajoutez 2 c. à soupe de sucre semoule sur les pêches.
- Faites fondre le beurre dans une casserole.
- Une fois le beurre fondu, éteignez le feu et ajoutez le reste du sucre. Mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.
- Incorporez les œufs et le mascarpone. Fouettez.
- Saupoudrez la farine et versez la vanille liquide. Fouettez de nouveau.
- Transvasez le mélange sur les pêches dans le moule.
- Enfournerez pendant 20 à 22 minutes.
- Laissez tiédir en dehors du four.
- Retournez délicatement le flan dans un grand plat.
- Réservez au figo.
- Dégustez frais et saupoudrez de sucre glace.

Remarque:

Vous pouvez accompagner ce flan d'un boule de glace au choix de préférence à la vanille ...

