

## Gâteau renversé aux pêches

8 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ Pinceau
- ❖ cul-de-poule
- ❖ tasse à mesurer
- ❖ cuillère à mesurer
- ❖ casserole
- ❖ fouet
- ❖ maryse
- ❖ moule à gâteau rond

### Ingrédients :

- ❖ 5 moitiés de pêches (dans leur jus sans sucre ajouté)
- ❖ 16 cerises au marasquin
- ❖ 100 ml de sucre
- ❖ 100 ml d'eau
- ❖ 125 ml de yogourt aux pêches
- ❖ 250 ml de sucre
- ❖ 2 œufs
- ❖ 375 ml de farine
- ❖ 15 ml de poudre à pâte
- ❖ 60 ml d'huile
- ❖ 1 pincée de sel

### Méthode :

#### Préchauffer le four à 180° (350°F) Beurrer et enfariner le moule

#### Cuire le caramel

Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel blond clair, puis verser aussitôt dans le moule en s'assurant de bien l'étaler.

#### Déposer les fruits dans le fond du moule

Égoutter les pêches et les cerises. Couper 4 demi-pêches en deux de façon à obtenir des quartiers pour former un soleil dans le fond du moule. Déposer la demi-pêche restante au milieu et insérer les cerises entre les pêches.

#### Préparer la pâte

Dans un cul-de-poule, verser le yogourt et le sucre. Ajouter les œufs puis fouetter énergiquement. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer la farine au mélange et ajouter l'huile.

**Verser l'appareil**

Verser la pâte obtenue dans le moule sur les pêches. Cuire aussitôt dans le four à 180° C (350°F) pendant 50 minutes à 1 heure. Le gâteau sera cuit lorsqu'un cure-dent piqué à l'intérieur en ressortira propre.

Dès que le gâteau est sorti du four, le retourner délicatement dans une grande assiette. Laisser reposer 10 minutes, puis enlever le moule.

**Variante** : Remplacer les pêches par des demi-poires au sirop ou des tranches d'ananas au sirop.