

# Pêches rôties au four et faisselle vanillée

TEMPS : 45 MINUTES • 02 AOUT 2020 • CHARLOTTE DE YUKA



Pour un dessert d'été très gourmand et facile à réaliser, voici notre recette de pêches rôties au four, accompagnées d'une faisselle vanillée et de quelques flocons d'avoine.

La pêche est riche en fibres, qui participent à la régulation de la glycémie et du transit intestinal. Elle contient aussi une quantité intéressante de [vitamine C](#).

## Ingrédients 6 personnes

- 4 pêches bien mûres
- 300g de faisselle
- 1 gousse de vanille
- Sucre de canne complet
- Flocons d'avoine
- 5 c.s d'huile d'olive

# 1

Préchauffez le four à 180°C. Lavez les pêches, coupez-les en 2 et retirez le noyau. Placez-les dans un plat allant au four, et ajoutez un filet d'huile d'olive. Enfournez entre 30 et 40 minutes suivant le four. Les pêches doivent se tenir et être fondantes à l'intérieur.

# 2

Dans un bol, mélangez la faisselle et la gousse de vanille égrainée. À l'aide d'une cuillère à café, déposez de la faisselle sur chaque pêche et saupoudrez de sucre de canne complet.

# 3

Pour finir, parsemez le tout de flocons d'avoine. Vous pouvez servir ce dessert tiède comme frais.

Bon appétit