

## Crème aux pêches

Préparation : 20 mn

### **Pour les ingrédients :**

- 3 oeufs
- 2 c. à s. de sucre
- ½ litre de lait
- 30 g de maïzena
- Sel
- 500 g de pêches

### **A l'action :**

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Réserver les blancs.

Mélanger le lait tiède avec la maïzena et verser dans le récipient avec les jaunes.

Bien mélanger et laisser refroidir.

Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Couper les pêches épluchées en deux et les disposer dans des coupes.

Napper de crème et servir frais.

MANGER SAIN POUR 3 FOIS RIEN, Claude et Emmanuelle Aubert  
Éditions *terre vivante*