Moelleux aux Pêches de Vigne, Framboises et Vanille

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de beurre**
- **200 g de farine**
- **150 g de sucre**
- **5/6 pêches de vignes (ou 3 pêches normales)**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou 1 gousse)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
5. Ajouter dans le mélange jaunes/sucre, le beurre fondu.
6. Incorporer petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à obtention une pâte bien lisse.
7. Verser ensuite la vanille puis mélanger à nouveau.
8. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.
9. Peler et laver les pêches de vigne puis rincer brièvement les framboises.
10. Dans un moule bien beurré, verser la moitié de la pâte.
11. Disposer les pêches coupées en morceaux puis les framboises.
12. Verser le reste de pâte en prenant soin de bien égaliser.
13. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

 Ce moelleux permet d'allier à merveille deux fruits de saison, c'est un vrai délice !
A déguster tiède ou après une nuit passé au réfrigérateur.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !