

Croûtes aux pêches

Pour 4 personnes.

Préparation : 5 mn, cuisson : 10 mn.

8 tranches de brioche, 4 belles pêches, 75 g de sucre vanillé, 75 g de beurre, 8 feuilles d'aluminium.

Beurrer les tranches de brioche sur une face seulement, poser sur cette face beurrée, une demi-pêche pelée et dénoyautée, la saupoudrer de sucre vanillé et disposer quelques noisettes de beurre tout autour. Envelopper chaque croûte d'une feuille d'aluminium beurrée en serrant les deux extrémités de la papillote et faire cuire à four doux pendant 10 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.