**Flammkueche aux pêches**



*Ingrédients* : (pour 2 flamms)

- 2 fonds de tarte  
- 5 pêches jaunes  
- 4 CàS de fromage blancs 20% (ou de crème fraîche épaisse)  
- 4 CàS de sucre roux  
- Cannelle ou pépites de chocolat

**EDIT : La pâte n'est pas de la pâte à pain, c'est une pâte à base de farine et d'eau, sans levure !**

*Recette* :

Préchauffez le four à 250° (th8-9). Posez le fond de tarte sur une plaque de four. Étalez le fromage blanc sur le fond de tarte. Saupoudrez d'une cuillerée de sucre roux.

Épluchez les pêches et coupez-les en lamelles. Disposez-les sur la tarte. Saupoudrez les fruits d'une cuillerée de sucre et de cannelle ou de pépites de chocolat. Renouvelez l'opération pour la deuxième flamm.

*Cuisson* :

Enfournez la flamm dans un four bien préchauffé (250°), et laissez cuire 5-6 mn, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Voici la version à la cannelle...

Et la version aux pépites de chocolat...

***http://www.evacuisine.fr/***