

**Upsidown aux Nectarines et son Crumble**

**Recette pour 8/10 personnes :**

- 130g de farine

- 30g de maïzena

- 80g de beurre

- 130g de sucre en poudre

- 2 oeufs

- 2 CS de lait (facultatif)

- 2/3 d'un sachet de levure chimique

- 1 CS d'arôme vanille

- 3 nectarines jaunes

- 10g de beurre mou

- 2 sachet de sucre vanillé

- 100g de beurre mou

- 100g de farine

- 100g de sucre en poudre

- 1 sachet de sucre vanillé

- 2 CS de poudre de noisettes

Préparation :

Blanchir les oeufs avec le sucre en poudre

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Ajouter la farine, la maïzena et la levure et mélanger

Ajouter le lait et l'arôme vanille et mélanger

Réserver



Couper les 10g de beurre en dés

Répartir dans le fond du moule

Saupoudrer de sucres vanillés



Eplucher les nectarines et les couper en morceaux

Verser dans le moule



Ajouter la pâte



Cuire à four préchauffé à 180° pendant 20/25 min environ



Laisser tiédir et verser le gâteau dans un plat de présentation

Dans votre moule, faire un crumble avec les 100g de beurre mou coupé en dés, la farine et le sucre en poudre, puis le sucre vanillé et la poudre de noisettes

Bien égaliser



Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min

Laisser refroidir

Casser le crumble à l'aide d'une cuillère à soupe



Verser sur le gâteau et déguster

Décorer selon vos goûts, ici avec de la pâte d'amande verte et des copeaux de chocolat

