***Gâteau renversé aux pêches blanches et au thym***

***Pour un moule de 20cm de diamètre***

2 pêches blanches

80g de beurre

60g de sucre

1 cuil à café rase de thym frais

120g de farine

60g de cassonade

1 œuf

85ml de lait

1/2 cuil à café de bicarbonate

1 cuil à café d'extrait d'amande amère

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les pêches en tranches.

Faites fondre 40g de beurre, mélangez avec le sucre et le thym. Etalez ce mélange dans le fond du moule et disposez les tranches de pêche par dessus.

Faites fondre le reste du beurre.

Mélangez l’œuf et la cassonade, ajoutez le lait, la farine, le bicarbonate, l'extrait d'amande amère et le beurre fondu. Mélangez et versez la pâte dans le moule sur les tranches de pêches.

Enfournez à 200°C et laissez cuire pendant 30 minutes.

Laissez refroidir avant de démoulez.