Vaida Auzelyte
076 358 50 90
vaida@herbettes.ch

Murielle Borel-Pradervand
079 676 61 93
murielle@herbettes.ch

Les recettes des Herbettes

Août 2024

Far aux pêches de vigne et à la reine des prés

6 pêches de vigne (env.600g une fois coupées en morceaux)
3-4CS de fleurs de reine-des-prés séchées, réduites en poudre
250g de farine d'épeautre
100g de sucre brut
120g d'huile de colza
4 oeufs
4,5dl de lait végétal
1 pincée de sel

Couper les pêches de vignes en morceaux et les répartir dans un plat à gratin huilé.
Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la pincée de sel et la reine des prés. Faire un puits et y casser les 4 œufs, ajouter l'huile et le lait. Fouetter au centre en allant de plus en plus vers les bords jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Verser sur les pêches de vigne.

Cuisson 45-55 minutes env. à 190°C chaleur tournante.