**Cassolettes aux Nectarines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/10/Cr%C3%A8me-renvers%C3%A9e-aux-p%C3%AAches-jaunes-septembre-2009-036-copie.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 4 nectarines  
- 50 cl de lait  
-  100 g de sucre vanillé maison  
ou 80 g de sucre en poudre et 2 sachets de sucre vanillé)  
- 3 œufs  
- 20 g de beurre**

**4 ramequins largement beurrés**  
**Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Couper les nectarines en 2 et ôter le noyau.  
Tailler la chair en grosses lamelles.  
Disposer les lamelles en rosaces dans les ramequins.  
Verser les ¾ du sucre dans le lait et porter à ébullition.  
Battre les œufs avec le reste du sucre.  
Mélanger au fouet le sucre avec le lait bouillant.  
Répartir la crème dans les ramequins sur les fruits.  
Faire cuire 30 minutes au four.

**Normalement il faut mettre les crèmes dans un bain-marie, en chaleur tournante, je ne l'ai pas fait.**

Laisser refroidir puis réserver 3 heures au moins au réfrigérateur.  
Déguster bien frais.