

RECETTE DE GATEAU AUX ABRICOTS FRAIS



INGREDIENTS

800 g d'abricots bien mûrs
4 œufs
150 g de beurre + 10 g pour le moule
180 g de farine
150 g de sucre + 25 g pour le moule
½ sachet de levure chimique
25 g de poudre d'amandes
75 g d'amandes effilées.
Une pincée de sel

COMMENT FAIRE

Préchauffez le four à 180° (th 6). Pendant ce temps, lavez et dénoyotez les abricots en les coupant en 2.

Beurrez le fond d'un moule à tarte et saupoudrez de sucre avant de le tapisser des demi-abricots..

Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le sucre, un peu de sel, jusqu'au blanchiment du mélange.

Ajoutez la farine et la poudre d'amandes, le demi sachet de levure et le beurre fondu.

Quand le mélange est bien homogène, versez la préparation sur les abricots et parsemez le dessus des amandes effilées.

Enfourez le moule pour 45 mn à 180°. Démoulez lorsque le gâteau est froid.