



15 MIN



50 MIN



6 À 8 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

Le gâteau à l'abricot frais et ultra moelleux

Ingrédients :

Pour le gâteau

- 2 gros œufs (120 g)
- 90 g de sucre roux
- 120 g de beurre + pour le moule
- 100 g de farine
- 125 g de poudre d'amandes
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 7 abricots mûrs

Pour la décoration

- Amandes effilées
- 2 cuil. à soupe de sucre roux

Instructions

- Préchauffe ton four à 180 °C (th. 6).
- Dans un bol, fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.
- Fais fondre le beurre et incorpore-le.
- Ajoute la farine, la poudre d'amandes, la levure, le sel et fouette de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène : tu vas obtenir une pâte bien dense.
- Verse la pâte dans ton moule préalablement beurré.
- Lave et coupe les abricots en deux et dépose-les sur ta pâte, partie coupée en haut, en les enfonçant légèrement.
- Parsème tout le gâteau d'amandes effilées et de sucre roux.
- Enfourne pour 50 minutes. À la sortie du four, démoule délicatement ton gâteau et laisse-le refroidir sur une grille.



Conservation :

Le gâteau aux abricots se conserve 4 jours au réfrigérateur.