



Gâteau moelleux aux abricots

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 minutes. Cuisson : 1h.

Ingrédients

Oeufs : 4
Sucre de canne bio en poudre : 100 g
Huile d'olive : 75 g
Chocolat ivoire Valrhona : 75 g
Farine : 100 g
Maïzena® : 50 g
Poudre d'amandes : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet
Abricots bio : 12
Chouchous : 50 g

Matériel

un batteur sur socle
une balance ménagère
un moule à manqué de 22 cm
une maryse



*Beurre, sucre et farine pour le moule
Sucre glace pour le décor*

Réalisation

1. Fouetter longuement les œufs avec le sucre au robot.
2. Faire chauffer l'huile d'olive et fondre le chocolat ivoire doucement (bain-marie ou micro-ondes) puis les ajouter aux œufs sucrés.
3. Ajouter la farine, la Maïzena® et la levure en continuant de fouetter au robot.
4. Couper en deux, dénoyauter puis recouper chaque oreillon d'abricot en trois.
- ce qui, si vous êtes fort en calcul, vous donnera 24 oreillons et donc 72 quartiers -
5. Beurrer, sucrer et fariner le fond et les bords du moule à manqué.
6. Préchauffer le four à 175°C.
7. Verser les 2/3 de la pâte à gâteau au fond du moule. Disposer les quartiers d'abricots en rosaces serrées sur le dessus. Verser le reste de pâte entre les quartiers.
8. Concasser grossièrement les chouchous et saupoudrer les éclats sur tout le dessus du gâteau.
9. Enfourner pour 1 heure de cuisson, puis saupoudrer de sucre glace dès sa sortie et éventuellement après refroidissement juste avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com