



GATEAU ACIDULE ET FONDANT A L'ABRICOT



Pour 10 personnes soit un moule à manqué de 24cm : 1 bon kilo de gros abricots bergerons fermes et mûrs, 200g de sucre blond de canne, 80g de purée d'amandes blanches, 3 œufs, 250g de farine T65, 6g de levure chimique, 4g de sel, un peu de sucre glace pour la finition.

Réduire en purée au mixer 250g d'abricots dénoyautés avec le sucre. Ajoutez la purée d'amandes puis les œufs et le sel. Toujours dans le mixer incorporez la farine tamisée avec la levure. Vous obtenez un appareil à cake aux fruits.

Beurrez un moule à manqué de 24cm. Recouvrez-le d'une fine couche de sucre en poudre. Ajoutez dessus au moins 2 rangées bien serrées de demis abricots dénoyautés puis recouvrez-les avec suffisamment d'appareil, mais pas trop non plus. Utilisez le reste d'appareil pour faire éventuellement un mini cake car la couche de pâte ne doit pas être trop épaisse.

Enfournez à 145° pendant 1 heure 30 minimum et démoulez sur un plateau creux car il y a du jus. Vous pouvez aussi en fin de cuisson pour absorber un peu de jus et caraméliser légèrement le tout augmenter la chaleur du four à 220° pendant 5/10 min. Quand le gâteau est froid, saupoudrez-le de sucre glace ou mieux de sucre neige.