



FINANCIERS, CLAFOUTIS ET GATEAU MOUSSEUX AUX ABRICOTS



Les financiers : 75g de beurre noisette, 3 ou 4 abricots selon leur taille, 80g de sucre glace, 25g de farine, 45g de poudre d'amande, 80g de blancs d'oeufs, les graines d'une gousse de vanille, quelques bâtonnets d'amandes.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen sans le mélanger jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette. Lavez et dénoyautez les abricots, mixez-en 2 et coupez les autres en morceaux. Tamisez le sucre glace avec la farine, ajoutez la poudre d'amande et les graines de la gousse de vanille. Incorporez les abricots mixés, les blancs d'oeufs et en dernier le beurre noisette. Beurrez les moules, saupoudrez-les de cassonade et remplissez-les avec l'appareil. Enfoncez quelques morceaux d'abricot et parsemez de bâtonnets d'amandes. Laissez reposer au réfrigérateur idéalement une nuit ou quelques heures ce qui vous donnera une cuisson plus régulière. Préchauffez le four à 200/210° et enfournez 12/13 min à surveiller, vous devez avoir des financiers dorés. Laissez-les refroidir avant de les démouler.



Le clafoutis : 65g de poudre d'amande, 75g de sucre blond de canne, 10g de maïzena, 1 œuf entier et un jaune, 65 g de crème épaisse, une dizaine d'abricots selon leur taille, une poignée d'amandes en bâtonnets, un cercle à pâtisserie de 18cm de diamètre, une noisette de beurre et 1cs de cassonade.

Préchauffez le four à 180°. Fouettez ensemble l'œuf, le jaune et le sucre, ajoutez la crème épaisse puis délicatement la maïzena et la poudre d'amande. Vous devez obtenir un appareil homogène, évitez de trop le travailler. Beurrez et sucrez le cercle à pâtisserie. Versez-y l'appareil qui doit arriver au tiers de la hauteur. Enfournez pendant

10min. Retirez du four et disposez les oreillons d'abricots éventuellement coupés en deux à la surface, parsemez d'amandes en bâtonnets ou hachées ou effilées puis enfournez à nouveau pendant environ 20/25min à vérifier. Laissez tiédir avant de démouler.



Le gâteau au delicook : 4 œufs, 1 yaourt à la vanille, 70g de purée d'amandes blanches, ou à défaut d'huile de pépins de raisins, 180g de sucre, 350g de farine, 1 sachet de levure, 10/12 gros abricots coupés en 4, à doser en fonction de leur taille. Un peu de sucre glace pour la décoration.

Beurrez et farinez la cuve du delicook. Dans la cuve de votre robot battez pendant 5min les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajoutez le yaourt, la purée d'amandes -ou de noisettes- la farine tamisée avec la levure puis quand le mélange est bien lisse, incorporez les fruits. Versez la préparation dans la cuve du delicook en prenant soin de ne pas dépasser le niveau 3. Sélectionnez la fonction gâteau. Et hop ça cuit tout seul pendant 45min. Laissez refroidir dans la cuve avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace et c'est tout.

La cuisine de Mercotte©2011
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr