



CAKE MOELLEUX SANS GLUTEN A L'ABRICOT



Le streusel : 40g de farine de riz bio, 40g de sucre blond de canne, 40g de poudre d'amandes, 40g de beurre doux.

Sabler à la main tous les ingrédients pour obtenir en quelque sorte de petits grumeaux.

Les abricots poêlés : 200g net de bons abricots parfumés dénoyautés et coupés en 4, 10g de blond de canne et 20g de beurre.

Poêler quelques minutes les abricots avec le beurre et le sucre.

Le cake moelleux : 90g de farine de riz bio, 60g de poudre d'amandes, 40g et 70g de blond de canne, 140g de beurre, 200g d'œufs entiers, QS de beurre et de farine de riz pour les moules.

Dans l'ordre : beurrer et fariner les moules, les réserver au frais. Fondre le beurre. Mélanger la farine de riz, la poudre d'amandes et 40g de sucre. Monter les blancs au bec d'oiseau en incorporant petit à petit les 70g de sucre. Incorporer les jaunes et quand ils sont bien mélangés ajouter les poudres, puis le beurre fondu à peine tiède. Verser l'appareil à cake au fond des moules sur 2cm de hauteur. Poser les abricots bien au milieu sur toute la longueur. Verser le reste de la pâte sur 2cm aussi en laissant une petite place pour le streusel. Parsemer la surface avec le streusel. Enfourner dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante pendant environ 30min. A la sortie du four attendre quelques minutes puis démouler délicatement, poudrer de sucre glace et décorer avec quelques abricots poêlés.

