

GATEAU A L'ABRICOT



Pour 6 à 8 personnes :

- 120 g de farine
- 500 g d'abricots
- 100 g de sucre semoule
- 4 œufs
- 1/4 de litre de lait
- 1 pincée de sel

Lavez les abricots, essuyez-les, ouvrez-les en deux et ôtez les noyaux. Puis détaillez-les en cubes.

Mettez la farine dans un saladier, faites un puits et cassez-y les œufs. Ajoutez le sucre et le sel. Mélangez bien le tout au fouet à main.

Versez le lait froid sur la pâte, petit à petit, tout en remuant pour obtenir une préparation fluide et sans grumeaux.

Dans un moule à manqué, versez-y la pâte. Ajoutez les abricots en dés, en les répartissant au mieux dans le gâteau. Faites cuire à four chaud à 220°C pendant 35 minutes.

Quand le gâteau est cuit, laissez-le refroidir avant de le démouler. Ce gâteau est assez fragile et risque d'être abîmé lors du démoulage. C'est pourquoi un moule en silicone est plus adapté ou présenté dans un moule en porcelaine que vous aurez préalablement beurré.

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com