

GÂTEAU AUX ABRICOTS

Juillet 2011 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 boîte 4/4 d'oreillons d'abricots au sirop
- ★ 175 g de farine fluide
- ★ 3 œufs
- ★ 120 g de beurre (100 + 20)
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 25 g de cassonade
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Passoire, Saladier, Casserole, Jatte, Fouet, Moule à charlotte, Spatule

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,45 € (soit 0,74 € par personne)



Recette :

Égoutter les abricots dans une large passoire au-dessus d'un saladier. Beurrer un moule à charlotte avec 20 g de beurre, saupoudrer le fond de cassonade, mettre au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) durant 10 minutes. Faire fondre le reste de beurre à feu très doux dans une petite casserole. Couper 6 oreillons en deux, 6 en petits dés. Dans un jatte battre les œufs avec la crème fraîche jusqu'à consistance fluide, ajouter le sucre, les dés d'abricots, le rhum et une pincée de sel, bien homogénéiser. Incorporer en fouettant la farine mélangée à la levure, puis le beurre fondu. Déposer les demi-oreillons au fond du moule dans chacune des cannelures, puis 3 oreillons au centre, verser délicatement l'appareil, lisser à la spatule.

Enfourner pour 45 minutes. En fin de cuisson une lame de couteau piquée dans le gâteau doit ressortir sèche. À la sortie du four, laisser reposer 5 minutes puis démouler sur un plat. Arroser le gâteau avec 3 cuillères à soupe de sirop. Laisser complètement refroidir avant de consommer.

Boisson :

Un blanc moelleux du bordelais, un Cadillac servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.