Fondant aux abricots

Un gâteau tendre garni d'abricots qui fondent à la cuisson et laissent un jus acidulé. Un dessert d'été simple et parfumé.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g d'abricots
- 100 g de beurre fondu
- 110 g de sucre
- 3 œufs
- 80 g de poudre d'amande
- 100 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation

1. Couper les abricots en deux et retirer les noyaux.
2. Mettre les œufs et le sucre dans le bol.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter le beurre fondu, la poudre d'amande, la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 3
4. Verser la pâte dans un moule beurré et poser les abricots côté bombé vers le haut.
5. Cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Saupoudre d'un peu de sucre roux avant d'enfourner, les abricots caramélisent légèrement.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.