

Gâteau aux abricots secs « marron et jaune bio»

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 450 g d'abricots à faire macérer dans deux cuillères de fleur d'oranger (vous pouvez mettre du Rhum !!)
- 100 g d'amandes en poudre ou effilées à votre gout.
- 20 g de beurre (pour le plat) pas obligatoire (papier sulfurisé fait bien l'affaire)
- 40 cl de lait
- 4 œufs
- 100 g de farine
- 180 g de sucre semoule
- 20 g de sucre vanillé
- 4 spéculos à émietter

Préparation :

Il se prépare à l'avance, la veille, donc aucun souci de « timing ».

- 1) Verser la farine dans un saladier. Cassez y les œufs entiers, ajouter le sucre vanillé et Fouettez bien en ajoutant le lait en filet, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 2) Préchauffez le four th 6/7 -200°.
- 3) Beurrez votre plat
- 4) Sécher avec du sopalin vos abricots et verser la pâte bien mélanger afin d'obtenir une bonne répartition. N'oubliez pas les amandes en mélangeant bien.
- 5) Versez par-dessus bien les spéculos émiettés.
- 6) Enfournez pour 30 à 40 minutes. Le dessus doit être bien doré.
- 7) Peux se déguster tiède ou froid.

Dans cette recette vous pouvez remplacer les abricots par un autre fruit sec (raisins, pruneaux ou !!!), variante le sucre vanillé peut être remplacé par de la cannelle infusée avec un peu d'anis étoilé qui apportera du peps à votre gâteau et selon votre goût rajouter donc un trait de muscat. Et pour couronner le tout servir avec une glace à la figue qui s'associera bien avec les fruits secs.

BONNE DEGUSTATION A VOUS DE JOUER MAINTENANT