

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Gâteau renversé abricots-amandes

Ingrédients

- 3 à 4 abricots de qualité, mûrs mais encore un peu fermes
- 90 g de sucre de canne roux + 2 cs bombées
- 80 g de farine T55
- 80 g de beurre (demi sel évidemment!) + 1 cs à température ambiante
- 60 g de poudre d'amandes
- 2 blancs d'œufs + 1 œuf entier (130 g en tout)
- 6 à 8 amandes entières
- la pulpe d'une demi-gousse de vanille

Recette

- Avant de prendre le thé avec ces petites gourmandises aux abricots, préchauffer d'abord votre four à 170°C.
- Puis, dans un bol ou la cuve d'un mixeur, mélanger le beurre avec le sucre (90 g) et la vanille jusqu'à obtenir une sorte de crème. Fouetter légèrement avec une fourchette les œufs puis les incorporer au mélange précédant. Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amandes tamisées, puis mélanger à nouveau et s'arrêter dès que le mélange est homogène.
- Dans une casserole ou poêle à fond épais faire fondre les 2 cs de sucre avec la cs de beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne doré. Verser ce caramel dans un moule à cake (recouvert de papier cuisson ou beurré et fariné sur les parois) ou dans des moules individuels à 6 muffins (dans mon cas en silicone). Il va se solidifier très vite, c'est normal. Poser dessus les demi-abricots avec au centre les amande, face plate en dessous.
- Verser ensuite la pâte et enfourner pendant une vingtaine de minutes si les portions sont individuelles et 40 minutes pour le cake, le temps que la pâte gonfle un peu et colore. Vérifier la cuisson en introduisant un cure-dent ou la pointe d'un couteau dans la pâte (loin de l'abricot) qui doit ressortir sèche.
- Pour finir, démouler délicatement le gâteau quand il est encore chaud (ceci va permettre au fond de se détacher). Laisser tiédir et déguster de suite ou à température ambiante. Il se conserve jusqu'au lendemain.