

Gâteau caramélisé aux abricots

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes :

8 à 10 abricots suivant leur grosseur

Pour la pâte :

4 oeufs

180 g de sucre

150 g de farine

150 g de beurre

1 c à s de vanille liquide ou les graines d'une gousse de vanille

Pour le caramel :

125 g de sucre

Jus de citron

Dans une casserole faire le caramel avec le sucre et 1 belle c à s d'eau et quand il prend une belle couleur ajouter quelques gouttes de jus de citron.

Verser le caramel dans un moule à manqué en le remuant pour bien le répartir sur tout le moule.

Dénoyauter les abricots en les coupant en 2 et les poser côté bombé dans le moule sur le caramel.

Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine, le beurre fondu et la vanille. Bien mélanger et verser cette pâte sur les fruits. Cuire 35 à 40 mn dans le four préchauffé à 180°. Laisser reposer quelques minutes puis démouler. Servir tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>