



Fondant Abricots et Amandes

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 140g de farine
- 125g de beurre mou
- 125g de sucre fin
- 4 c. à soupe de poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 gros oeufs
- 5 ou 6 abricots (selon leur grosseur)
- 1/2 c.à café de vanille liquide
- Couverture du fondant : 3 c. à soupe de sucre fin et 100g d'amandes effilées
- sucre glace

Matériel : 1 moule carré de 23x23cm

PREPARATION

Préchauffer le four Th 210°C chaleur tournante.

1 – Mélanger les ingrédients secs : farine, levure, poudre d'amandes.

2 – Fouetter le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Puis ajouter les oeufs un par un. Enfin, incorporer le mélange précédent et la vanille liquide.

3 – Découper en petits morceaux les abricots. Les ajouter à la pâte et mélanger délicatement. (conserver quelques morceaux d'abricots qui seront déposés sur le dessus de la pâte)

4 – Beurrer généreusement le moule puis le saupoudrer de sucre. Verser la préparation aux abricots. Déposer les morceaux d'abricots réservés sur le dessus.

CUISSON : Mettre en cuisson à Th 210°C chaleur tournante pendant 10 mn puis ramener le four à Th 180°C pour 20 mn. Sortir du four et démouler quand le gâteau est tiède.

FINITION : Dans une poêle, mettre 3 c. à soupe de sucre fin avec les amandes effilées. Faire caraméliser l'ensemble en mélangeant. Etaler les amandes caramélisées sur le dessus du gâteau : croquant assuré ! Saupoudrer de sucre glace une fois refroidi.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ce Fondant est tout aussi bon le lendemain. Essayez de le réaliser avec d'autres fruits du type prunes, pêches, poires. Aromatiser la pâte selon vos goûts : amande amère ou rhum qui se marient bien avec les abricots.