

CÂTEAU TOUT ABRICOT



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 45 mn

Pour 8 personnes:

500 g d'abricots

250 g d'amandes en poudre

6 c.à soupe de lait en poudre (1/2 écrémé)

140 g de sucre en poudre

4 oeufs moyens

1/2 sachet de levure

1 pincée de sel

sucre glace ou coulis d'abricots

Préchauffer le four à 160°.

Laver et sécher les abricots, les dénoyauter.

Mixer la chair longuement pour obtenir une purée épaisse et très lisse, réserver.

Mélanger cette pulpe de fruit avec la poudre d'amandes et 100 g sucre

Séparer les blancs des jaunes et battre ces derniers avec le sucre restant.

Ajouter les jaunes à la pâte abricots-amandes avant d'incorporer les blancs en neige assez ferme au mélange précédent.

Beurrer le moule si nécessaire, verser la pâte et cuire environ 50 minutes (doit ressortir sèche).

Laisser refroidir dans le moule avant de démouler et de réserver au réfrigérateur.