

GÂTEAU AUX AMANDES, PIGNONS ET ABRICOTS MOELLEUX



Facile **Préparation: 15 mn** **Cuisson: de 20 à 45 mn selon la taille du ou des moules**

Pour 8 personnes:

30 g d'amandes effilées (en réserver quelques une pour le dessus du gâteau)
60 g de pignons
175 g de farine
1 grosse pincée de levure
1 pincée de sel
4 oeufs
220 g de sucre
125 g de beurre fondu refroidi
80 ml de lait
le jus d'un citron
une douzaine d'abricots moelleux coupés en petits morceaux

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer et fariner le moule si nécessaire.

A la poêle, torrifier doucement les amandes (sauf celles réservées) et les pignons pendant 1 minute puis les réduire en poudre. Réserver.

Au robot, battre les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux.

Ajouter la farine mélangée à la levure puis incorporer le beurre et le lait.

Terminer avec la poudre amandes-pignons, le jus de citron et les dés d'abricots.

Verser la pâte dans le(s) moule(s), parsemer d'amandes effilées et cuire jusqu'à ce qu'une lame de couteau ressorte juste sèche mais pas trop.