GâTEAU AUX ABRICOTS

Ce gâteau simple et tendre est entièrement préparé au robot, avec des abricots juteux, de la vanille parfumée et de la farine d'amande noisette, qui accentue la saveur fruitée. Les abricots apportent une acidité naturelle qui équilibre le gâteau riche et beurré, mais le gâteau se marie bien avec d'autres fruits à noyau, comme les pêches, les prunes et les nectarines. C'est une recette idéale pour utiliser les fruits trop mûrs, si vous en avez acheté trop et que vous ne pouvez pas les manger assez vite. Parfait pour le petit-déjeuner avec du café ou du thé, ce gâteau à grignoter est un excellent moyen de se remonter le moral à tout moment de la journée. Pour le dessert, faites griller les tranches et servez-les chaudes avec de la crème fouettée, de la glace ou des fruits macérés.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 2

Ingredients

- 6 cuillères à soupe de beurre non salé refroidi, coupé en cubes de ¼ pouce, plus pour graisser la poêle
- ½ tasse/55 grammes d'amandes tranchées
- ½ tasse/105 grammes de sucre cristallisé
- ½ tasse tassée/70 grammes de cassonade légère
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ¼ de cuillère à café de sel casher (tel que Diamond Crystal)

- 2 gros œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille pure
- 1 tasse/142 grammes de farine tout usage
- ¾ tasse/72 grammes de farine d'amande fine
- 8 onces d'abricots mûrs, coupés en deux, dénoyautés, puis chaque moitié coupée en quatre

---

Préparation

Etape 1
Placer une grille au milieu du four et chauffer le four à 350 degrés. Graisser un moule à pain métallique de 9 x 5 pouces avec du beurre.

Etape 2
Sur une plaque à pâtisserie à rebord, étaler les amandes en une seule couche et les faire griller au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, 5 à 7 minutes. Transférer sur une assiette pour les laisser refroidir.

Etape 3
Pendant ce temps, dans le bol d'un robot, mélanger les 6 cuillères à soupe de beurre, les deux sucres, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel, et pulser jusqu'à ce que le beurre ait la taille d'un petit pois. Ajouter les œufs et la vanille et pulser jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter les deux farines et mélanger, en raclant les parois du bol, jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées. Ajouter les abricots et mélanger jusqu'à ce que les fruits soient finement hachés et que le mélange soit presque lisse.

Etape 4
À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule souple, incorporer les amandes grillées. Verser le mélange dans le moule préparé et lisser le dessus.

Etape 5
Cuire au four jusqu'à ce que le gâteau soit doré sur le dessus et ferme au centre, 40 à 45 minutes. Transférer sur une grille et laisser refroidir pendant 30 minutes. Glisser un couteau d'office ou une petite spatule décalée le long des parois du moule pour détacher le gâteau, puis le démouler et le laisser refroidir complètement (ou jusqu'à ce qu'il soit tiède).

Etape 6
Coupez le gâteau en tranches et dégustez-le arrosé de miel, garni de crème fouettée ou de glace, ou tel quel.