Toque & Tablier

Cake moelleux aux abricots et amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Bien s'organiser : vous pourrez réaliser ce cake en avance et vous le garderez au frais pour qu'il conserve plus longtemps son moelleux.

Ma liste de courses… Chez

Le primeur :

- 3 gros abricots ou 5 petits

L'épicier :

- 110 g de sucre
- 60 g de farine
- 60 g de maïzena
- ½ sachet de levure « moelleux prolongé chez Vahiné »
- 65 g de poudre d'amandes
- ½ cuillère à café d'extrait d'amandes amères
- 3-4 cuillères à café d'amandes effilées

Le crémier :

- 110 g de beurre doux
- 3 œufs

1. Préchauffez le four à 210°. Dans une jatte, mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine et la maïzena, mélangez pour obtenir une préparation homogène.
2. Faites fondre le beurre, ajoutez-le. Ensuite, la poudre d'amandes, l'extrait d'amandes amères et la levure, mélangez encore.
3. Versez dans un moule à cake (s'il n'est pas en silicone, tapissez-le d'un papier cuisson). Coupez les abricots en quartier puis chaque quartier en 2, laissez-les tomber dans le cake, répartis de manière harmonieuse.
4. Parsemez d'amandes effilées et enfournez pour 30-35 minutes (la lame du couteau doit ressortir sèche). Et envoyez !