

CARRES MOELLEUX AUX ABRICOTS



Ingrédients :

- *175 g de farine à levure incorporée
- *25 g de farine
- *90 g d'amandes en poudre
- *90 g de sucre blond de canne
- *100 g de beurre à température ambiante + 25 g de beurre fondu + du beurre pour le moule
- *1 oeuf
- *600 g d'abricots frais dénoyautés et coupés en 4
- *3 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- *3 cuillères à soupe de sucre à la cannelle des Indes de Beghin Say ou à défaut 3 cuillères à soupe de sucre en poudre additionné d'une cuillère à café de cannelle en poudre
- *25 g d'amandes effilées grossièrement hachées
- *du sucre glace

Préchauffez votre four à 180°. Dans un robot mélangez les 175 g de farine à levure incorporée, les amandes en poudre, les 90 g de sucre blond et 100 g de beurre. Faites tourner le robot jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Cette pâte est assez collante.

Beurrez un moule à manqué rectangulaire (*le mien fait 20 x 25 cm mais vous pouvez également en utiliser un légèrement plus grand*). Versez la pâte dans le moule en lui faisant prendre la forme du moule avec vos doigts ou à l'aide d'une spatule. Lissez.

Disposez les abricots uniformément sur la pâte.

Dans un saladier mélangez ensuite les 25 g de farine, les flocons d'avoine, le sucre à la cannelle et les amandes effilées puis ajoutez le reste du beurre fondu. Mélangez bien et déposez ce mélange sur les abricots.

Enfournez pendant 45 mn environ. Lorsque le moelleux est cuit, sortez-le du four. Laissez-le refroidir quelques minutes dans le moule, démoulez-le ensuite sur une grille. Lorsqu'il a refroidi, coupez-le en carrés et saupoudrez de sucre glace.

binôme gourmand

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>