

## Ingrédients

- Une grosse boîte oreillons d'abricots
- 150 g sucre en poudre
- 120 g de beurre
- 5 cl de crème liquide
- 100g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 poignée Amandes effilées



## PRÉPARATION :

- 
- Préparation 20 min
- Cuisson 35 min
- 
- 1  
Préchauffez le four th6/7 (180-210°C). Battez les œufs à la fourchette avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux puis ajoutez le beurre fondu et la crème liquide. Ajoutez ensuite la farine tamisée et la levure. Mélangez bien le tout afin d'obtenir une pâte bien lisse et homogène.
- 2  
Versez la moitié de la préparation dans un moule à manqué (26cm de diamètre) beurré puis déposez les abricots côté bombé sur la pâte, recouvrez avec le reste de la préparation puis parsemez d'amandes effilées.

. 3

Enfournez à mi-hauteur environ 35 min. Lorsque votre gâteau aux abricots est bien doré, sortez-le du four et laissez-le refroidir à température ambiante. Servez froid ou légèrement tiède.

## ASTUCES

Vous le savez, la pâtisserie est un jeu d'enfants ! Alors amusez-vous à changer par exemple les fruits ! Remplacez les abricots par des pêches, des poires, des pommes... Faites-vous plaisir. Et si vous aimez les amandes, vous pouvez aussi ajouter de la poudre d'amande dans la pâte, le mariage abricots et amandes est un vrai délice.