

## GATEAU AUTRICHIEN AUX ABRICOTS

RECETTE N°31

### NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 6/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 10 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 45 minutes
- Cuisson : 50 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de farine
- 60 g de beurre
- 60 g d'huile
- 1/2 verre de lait
- 5 g de levure de boulanger
- 1 oeuf entier
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- garniture :
- 750 g d'abricots mûrs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 75 g d'amandes en poudre
- crème fraîche

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- moule à manqué
- terrine

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 13 ETAPES A SUIVRES

01. Dans une terrine, mettre la farine en fontaine.
02. Au centre déposer l'huile, le beurre fondu, la levure délayée dans le lait à peine tiède, l'oeuf, le sel, le sucre en poudre.
03. Délayer le tout de manière à obtenir une pâte homogène.
04. La rouler en boule et laisser reposer au tiède environ 1 heure.
05. Pendant ce temps, préparer la garniture.
06. Laver, sécher, dénoyauter les abricots en les coupant en deux.
07. D'autre part, mélanger du bout des doigts (comme pour une pâte sablée) le beurre, le sucre, la farine et la poudre d'amandes.
08. Le mélange doit être réduit en une poudre grossière.
09. Lorsque la pâte est bien reposée, l'étaler directement à la main dans un moule à fond non mobile ou à défaut dans un grand moule à manqué.
10. Le moule aura été soigneusement beurré.
11. Disposer les abricots sur cette pâte et recouvrir entièrement du mélange sableux aux amandes.
12. Faire cuire à four moyen.
13. Servir tiède de préférence avec de la crème fraîche nature.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---