

GATEAU RENVERSE AUX ABRICOTS

RECETTE N°35

NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 6/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 grande boîte d'abricots au sirop
- une dizaine de cerises confites
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure en poudre

MATERIELS INDISPENSABLES

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

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Egouttez les abricots, versez le jus dans une casserole, faites réduire le jus de la boîte.
02. Beurrez un moule à manqué et, quand le jus est bien épais, versez-le dans le moule.
03. Coupez les abricots en deux, placez une cerise confite dans le creux et déposez-les côte à côte dans le moule, côté plat vers le fond.
04. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
05. Incorporez les oeufs entiers, un à un. Joignez la farine tamisée avec la levure.
06. Versez cette pâte sur les fruits.
07. Faites cuire 45mn à four chaud préchauffé (200°).
08. Démoulez sur le plat de service.

NOTES PERSONNELLES
