

GÂTEAU AUX ABRICOTS ET FROMAGE BLANC



Pour 6 personnes :

- 2 boîtes 4/4 d'abricots au sirop
- 3 oeufs
- 130 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 500 g de fromage blanc
- 50 g de beurre + 20 g pour le moule
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de poudre d'amande
- Sucre glace

La veille :

Préchauffez le four à 210°C. Egouttez 1 boîte d'abricots.

Mélangez les oeufs, le sucre semoule et le sucre vanillé. Ajoutez la farine en pluie puis le fromage blanc, le beurre fondu, la crème fraîche puis la poudre d'amande. Mélangez bien.

Versez les 3/4 de la pâte dans le moule à manqué beurré, disposez les oreillons d'abricots sur toute la surface puis couvrez du reste de la préparation.

Enfournez pendant 30 à 40 min (plongez au centre du gâteau un couteau, si la lame ressort sèche c'est que c'est cuit).

Laissez refroidir le gâteau à température ambiante puis démoulez-le, déposez au centre les abricots de la seconde boîte égouttés en tassant un peu. Placez au réfrigérateur.

Le lendemain, au moment de servir, décorez de sucre glace.