***Cake au chocolat, abricots et noisettes***

***Ingrédients***

 3 œufs

100g de lait

80g de chocolat noir

90g de miel

200g de farine

1 cuil à café de bicarbonate

75ml d'huile végétale neutre

80g d'abricots moelleux coupés en petits morceaux

80g de noisettes concassées

Préchauffez le four à 190°C.

Faites fondre le chocolat dans le lait, mélangez et laissez refroidir.

Fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine et le bicarbonate. Incorporez le lait chocolaté et l'huile, mélangez bien et quand la pâte est bien homogène incorporez les noisettes concassées et les morceaux d'abricot moelleux.

Mélangez une dernière fois et versez la pâte dans un moule à cake avant d'enfourner à 190°C pendant 35 à 45 minutes selon votre four (testez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans votre cake, elle doit ressortir propre, si ce n'ai pas le cas poursuivez la cuisson de 5 minutes en 5 minutes).