***Petits gâteaux à l'abricot et fleur d'oranger***

***Pour 4 personnes***

2 abricots

150g de ricotta

80g de sucre

70f de farine

60g de beurre

2 œufs

2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

2 gousses de cardamome

Préchauffez le four à 180°C.

Ouvrez les gousses de cardamome, récupérez les graines noires et écrasez-les à l'aide d'un pilon ou le plat de la lame d'un couteau.

Faites fondre le beurre puis ajoutez le sucre et les œufs, mélangez.

Incorporez la farine et la levure puis l'eau de fleur d'oranger, les graines de cardamome écrasées et la ricotta

Versez la pâte dans 4 ramequins.

Coupez les abricots en deux, retirez le noyau puis détaillez chaque moitié d'abricot en 3 morceaux que vous répartirez dans les ramequins en les enfonçant dans la pâte.

Enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.