



CAKE AUX ABRICOTS

130g d'abricots secs - 60g Grand-Marnier - 130g beurre - 120g sucre en poudre - 3 oeufs - 250g farine - 3/4 sachet de levure chimique –

Pour le sirop : 100g sucre - 2 càs Grand-Marnier –

Pour le sirop, faire bouillir 10 cl d'eau avec le sucre. Laisser refroidir et ajouter le Grand-Marnier. Faire tremper les abricots secs dans de l'eau bouillante pendant 10minutes et les égoutter. Les couper en petits morceaux et les faire macérer dans le Grand-Marnier.

Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre ramolli avec le sucre. Incorporer les oeufs et fouetter énergiquement pour obtenir un mélange bien lisse. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Mélanger avec une spatule en ajoutant les morceaux d'abricot. Beurrer et fariner un moule à cake. Y verser la pâte. Faire cuire à 180° pendant 35minutes. Sortir du four, démouler et arroser le cake à l'aide d'un pinceau avec le sirop au Grand-Marnier et laisser refroidir.

***ce cake se conserve très bien 4 jours au réfrigérateur emballé dans du film alimentaire, puis du papier alu.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr