

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Gâteau aux abricots au sirop

Ingrédients pour le grill XL:

- 8 c.à.s de sucre en poudre
- 1 boîte 4/4 de pêches ou abricots au sirop

Pour la pâte :

- 100 g de beurre fondu ou 35 g d'huile neutre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre en poudre
- 5 œufs
- 200 ml de sirop des pêches ou abricots



Préparation :

Egoutter les fruits. Réserver le sirop. Dans le plat de cuisson préchauffé à 270°C, verser le sucre. Laisser fondre sans mélanger. Stopper le grill une fois le caramel obtenu. Disposer les fruits dans le plat.

Pour la pâte sans robot:

Faire fondre le beurre, réserver. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre vanillé et le sucre. Dans un autre, battre les œufs avec le sirop des fruits. Ajouter et mélanger le beurre tiédi à l'appareil.

Pour la pâte au robot ick (mode manuel):

Faire fondre le beurre 70°C environ 2 min vitesse 2. Ajouter les sucres et le sirop. Mélanger sur vit 3. Ajouter les œufs 1 à 1 sur les lames en action vit 3. Ajouter la farine et la levure, mélanger 40 sec/vit 4.

Verser sur les fruits. Cuire à 200°C 20 à 25 minutes après le bip de préchauffage. Quand la pâte est dorée, stopper la cuisson.

Astuces :

Imbiber immédiatement le biscuit chaud avec le sirop au pinceau, 3 ou 4 allers-retours.

Conseils :

Démouler et servir tiède ou froid.

Bon appétit...