



## Gâteau à l'abricot et chocolat blanc

Recette pour environ 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 1h15 min.

### Ingrédients

Abricots : 8, bien mûrs  
Miel : 35 g  
Chocolat blanc : 200 g + 200 g  
Crème liquide : 75 g + 50 g  
Oeufs : 4  
Sucre en poudre 70 g  
Amandes en poudre : 50 g  
Farine : 70 g  
Levure chimique : 3 g  
Arôme alimentaire de bergamote (*facultatif*)

*Beurre et farine (pour le moule)*

### Matériel

une casserole  
une balance ménagère  
un moulin à légumes  
un bol  
une cuillère en bois  
deux jattes  
un fouet  
un batteur électrique  
un moule haut



### Réalisation

1. Faire compoter dans la casserole couverte les abricots dénoyautés et coupés en deux avec le miel, durant une vingtaine de minutes à feu moyen, puis réserver.
2. Dans le bol, faire fondre la moitié du chocolat blanc avec la plus grande partie de la crème liquide, au four à micro-ondes ou au bain-marie. Puis lisser avec la cuillère en bois.
3. Dans une jatte, fouetter vivement et longuement les jaunes d'oeufs avec le sucre pour obtenir une mousse.
4. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure et éventuellement quelques gouttes d'arôme de bergamote.  
*- ou de tout autre arôme qui se marierait bien avec des abricots : lavande, réglisse, amande amère,... Mais si vous avez celui de bergamote, je vous le recommande particulièrement ! -*
5. Passer la compotée d'abricots au moulin à légumes, et incorporer cette purée dans la préparation précédente ainsi que celle au chocolat blanc.
6. Dans la seconde jatte, monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

### Cuisson

7. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule haut ou un cercle à pain surprise sur une plaque avant de le garnir de la préparation.  
*- un moule de 20 cm de diamètre maximum et bien haut pour que le gâteau soit dodu -*

8. Enfourner pour 1 heure à 180°C. Le gâteau doit être doré et gonflé. Le laisser refroidir.

### Décoration

9. Quand le gâteau est refroidi, dans le bol, faire fondre cette fois l'autre part de chocolat blanc avec la petite part de crème.

10. Lisser à la cuillère en bois, laisser légèrement se figer et en napper le sommet du gâteau démoulé.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)