

Conseil de cuisine

Gâteau à l'abricot

150 grammes de mie de pain
1/8 l de lait
175 grammes de beurre
350 grammes de sucre en poudre fine
7 ?ufs
Cannelle, vanille, rhum
75 grammes de sucre en poudre
200 grammes d'amande effilées
2 cuillères à soupe de chapelure
2 cuillères à soupe de farine
Abricot
Confiture d'abricot
Pistaches ou amandes entières

Mélanger les 150 grammes de mie de pain avec les 1/8 l de lait. La mie doit être couper en petits morceaux. Mélanger les 175 grammes de beurre, les 350 grammes de sucre en poudre fine, les 7 jaune d'?ufs et la cannelle, la vanille et le rhum. Mélanger le mélange de pain de mie et de lait avec la mixture du beurre, jusqu'à ce que le pain de mie est disparu.

Mélanger les 75 grammes de sucre avec les 7 blanc d'?ufs en neige. Le mélange ne doit pas être rigide, sinon ça risque de coller. Mélanger les 200 grammes d'amandes effilées avec les 2

cuillères à soupes de chapelure et de farine. Mélanger à la main, les blancs d'?ufs, le mélange de beurre et le mélange d'amandes. Mettre la pâte dans un plat à gâteau d'environ 26 cm de diamètre et rajouter les abricots dessus.

Laisser cuire environ 50 à 60 minutes à 165 °C. Lorsque le gâteau aura refroidit rajouter de la confiture d'abricot chaude et verser des pistaches ou des amandes dessus.

Bon appétit !

De notre chef pâtissier :Andreas Wallner

