

## Gâteau Crumble aux abricots

Eva fête les 7 ans de son blog de cuisine avec gourmandise et la recette d'un délicieux gâteau moelleux aux abricots recouvert de crumble à l'amande.



Il est facile à préparer et peut se faire la veille.

### Ingrédients

(pour un moule carré de 20 cm ou maximum 25 cm)

#### Gâteau moelleux :

- 2 œufs
- 150 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre fondu
- 30 g (soit 1 cuil à soupe) de fromage blanc
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 10 abricots

#### Crumble :

- 130 g de farine
- 100 g de beurre froid
- 100 g de sucre roux
- 20 g de poudre d'amande

### Recette

#### Préparez le gâteau

- Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux.

- Versez le beurre fondu et le fromage blanc.  
Fouettez et ajoutez la farine, la vanille et la levure chimique en dernier.

Remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

- Versez la pâte dans un moule carré préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé (ou un moule en silicone comme moi ici).

- Préchauffez le four à 180° (th.6).

- Rincez et dénoyotez les abricots.

Coupez-les en cubes et déposez-les sur la pâte à gâteau.

### **Préparez ensuite le crumble**

Dans un saladier, mélangez le beurre, la poudre d'amande, le sucre et la farine du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un genre de sable.

Versez le crumble sur les fruits, dans le moule.

### **Cuisson**

- Faites cuire le gâteau pendant 25-30 mn à 180°, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau à l'intérieur, elle doit ressortir sèche.

**Laissez totalement refroidir le gâteau avant de le démouler et de le couper en carrés.**



maison

Vous pouvez transformer ce gâteau en tarte en remplaçant le gâteau par une pâte sablée