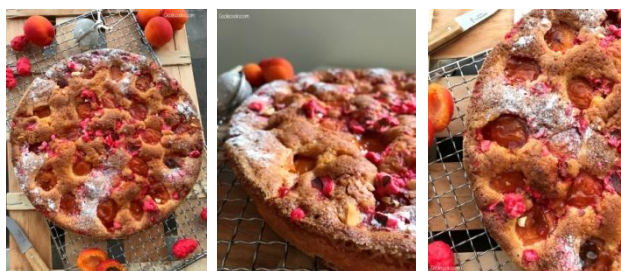


Tarte-gâteau aux abricots et pralines roses

par Cecilecooks



Réalisation : la pâte (10 min), les fruits (5 min)

Cuisson : environ 35 minutes

Quantité : pour une tarte-gâteau de 6-8 personnes

Ingrédients :

100 gr de beurre

110 gr de sucre glace (à défaut semoule)

2 oeufs

115 gr de farine

1 c. à café de levure chimique

une douzaine d'abricots (plutôt petits)

une dizaine de pralines roses

facultatif : sucre semoule

Procédé

1 - Préchauffer le four à 180°C. Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à obtenir un mélange très blanc et crémeux (environ 5 minutes).

2 - Ajouter les œufs, un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout..

3 - Mélanger ensemble la farine et la levure chimique. Ajouter à l'appareil précédent et mélanger jusqu'à ce qu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. La pâte est assez épaisse.

4 - Huiler un moule à manquer. Sucrez le moule. Verser la pâte dans le moule et la répartir à la spatule.

5 - Laver les abricots. Ôter le noyau et les couper en deux. Déposer les demi-fruits sur la pâte, face bombée vers le haut.

6 - Concasser grossièrement les pralines roses. Les disposer par-dessus/entre les abricots.

7 - Enfourner pour environ 35 minutes jusqu'à ce que l'appareil soit cuit et la surface dorée.

8 - Réserver à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace éventuellement.

Attention : pour démouler la tarte-gâteau, attendre que tout soit froid.



Coup de fouet

- si vous préférez une version d'avantage "tarte", ajoutez davantage de fruits en les chevauchant légèrement.