

Gâteau au yogourt et aux abricots

Ingrédients

1 moule à charnière de 1 l de contenance

Beurre et farine pour le moule

Pâte :

90 g de beurre ramolli

125 g de sucre

1 pointe de couteau de sel

2 oeufs

125 g de yogourt nature dé lactosé

75 g de noisettes moulues

175 g de farine

1 cc de poudre à lever

175 g d'abricots bien mûrs, taillés en petits dés

1 ½ cs de jus de citron



Garniture :

4 cs de confiture d'abricot chauffée et écrasée à travers un tamis

4 cs de sucre

4 cs d'eau

1 cs de jus de citron

Quelques abricots, taillés en lamelles

Sucre glace

Citronnelle

Préparation

1 Pour la pâte, malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Incorporer le sucre et le sel. Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer le yogourt dé lactosé et les noisettes. Mélanger la farine et la poudre à lever, puis les ajouter en les tamisant. Arroser les abricots de jus de citron avant de les incorporer à leur tour.

2 Transvaser la pâte dans le moule beurré et fariné.

3 Cuire durant 35-40 minutes dans le bas du four préchauffé à 180 °C. Renverser sur une grille à pâtisserie.



4 Pour la garniture, abricoter le fond de gâteau dès sa sortie du four. Porter à ébullition l'eau et le jus de citron avec le sucre. Plonger les abricots dans ce liquide en ébullition et cuire jusqu'à évaporation du mouillement et enrobage des abricots de sucre.

5 Couper le gâteau en portions et servir garni d'abricots. Saupoudrer de sucre glace et garnir de citronnelle.