

## MES TABLES DE FETES



Duo gourmand abricots pêches

### Le gâteau aux abricots

#### Ingrédients

- 250 g d'abricots mûrs
- 200 g farine
- 100 g beurre
- 150 g sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 petite poignet de pignons
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- gros sucre

Préchauffer le four T 7 (210°) Fouetter le sucre et le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer les oeufs, la farine additionnée de la levure et le sucre vanillé tout en fouettant. Ajouter les pignons et les abricots coupés en morceaux, bien mélanger. Beurrer un moule carré et verser la pâte dedans, lisser la surface et recouvrir de gros sucre. Enfourner pour environ 3/4 heure. Surveiller la cuisson à la pointe du couteau, le dessus du gâteau va former une croûte.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

## MES TABLES DE FETES



### La mousse au pêches

#### Ingrédients

- 3 ou 4 pêches
- 80 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone
- 1/2 sachet de gélatine express
- 1/2 fève Tonka
- 2 c à soupe de liqueur de verveine

Mixer finement les pêches pelées et dénoyautées avec le sucre, ajouter le mascarpone, la gélatine et la 1/2 fève Tonka râpée tout en mixant. Verser la liqueur dans le mélange, mixer et vérifier si c'est assez parfumé.  
Réserver au frais une petite heure.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>