

Fondant d'amandes aux abricots

Côté marché :

500 g d'abricots

100 g de poudre d'amandes

80 g de sucre en poudre

30 g de farine + 10 g pour le moule

2 cs de miel

20 cl de crème liquide

100 g de beurre + 10 g

~~6~~ amandes QS de pistaches

Framboises (que j'ai ajouté)

Préchauffez le four à 200°C.



Lavez et coupez les abricots en deux. Dans une terrine, mélangez au fouet le beurre mou avec le sucre, le miel et la crème. Incorporez la poudre d'amandes, la farine et les oeufs, un à un.

Versez dans un moule beurré et fariné, répartissez les abricots.

Enfournez et faites cuire 30/35 mn. Laissez tiédir avant de démouler. Parsemez avec des pistaches concassées, ajoutez qqs framboises et servez.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

