



Cuisine et
dépendances

L'Abricocot



Et en plus, ça a un goût de pomme ! Vous connaissez le concept du gâteau-j'y-fous-tout ? Le but est de vider les placards en faisant preuve d'un peu d'inventivité. Ça marche bien aussi en salé avec les poêlées-j'y-fous-tout (mais ça c'est une autre histoire).

Me voilà donc partie avec un pot de confiture maison (datant de 2005 - wouah ! je ne savais pas que cela pouvait tenir jusque-là), un fond de paquet de noix de coco râpée qu'il me restait après avoir préparé un [cake au potiron](#) pour Halloween et deux oeufs seulement. Pour un résultat finalement pas si mal, cela me donne envie de racheter les ingrédients que je venais à peine de terminer (pour ça, je suis incorrigible).

Ingrédients (pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre) :

- 150 g de farine
- 2 œufs
- 50 g de margarine
- 80 g de sucre
- 80 g de confiture d'abricot
- 2 pommes
- 80 g de noix de coco râpée
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 cuil à café de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Éplucher les pommes et les couper en gros dés.

Dans une terrine, fouetter la margarine avec le sucre et le rhum jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer les œufs l'un après l'autre. Ajouter la farine et la levure. Mélanger avec la noix de coco et la confiture. Verser les dés de pomme et mélanger pour les répartir uniformément.

Verser la pâte dans le moule. Enfourner et laisser cuire pendant 45 mn.

Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Le 09 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/09/15708660.html>