



Cake aux abricots à l'étuvée

INGRÉDIENTS

300 gr de cassonade claire
2 sachets de sucre vanillé
4 œufs
200 gr de farine fermentante, tamisée
Sel
1 càc de vinaigre
70 gr de jus d'abricot
1 boîte de demi-abricots en sirop (420 gr), égouttés
Sucre en poudre

Matériel supplémentaire

Un mixeur et un moule à pâtisserie ou 4 petits moules individuels

PRÉPARATION

Mélanger la cassonade, le sucre vanillé et les œufs à l'aide du mixeur pour obtenir un mélange blanchâtre et crémeux.

Ajouter la farine et le sel en mélangeant continuellement.

Terminer par le jus d'abricot et le vinaigre.

Verser l'appareil dans un moule préalablement graissé ou dans quatre petits moules et lisser la surface. Incorporer les demi-abricots dans le mélange et enfourner le cake, découvert, en respectant les indications données ci-dessous.

Après le temps de cuisson, allumer le gril et placer le ou les cakes sous la salamandre pendant 4 à 5 minutes pour les faire brunir.

Saupoudrer de sucre en poudre.

Vapeur intense

96 °C / 40 min

Maxi Grill

4-5 min