

## Carrés ensoleillés abricots groseilles

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g d'abricots  
125 g de groseilles  
225 g de farine  
1/2 sachet de levure  
65 g de sucre + 1 petite c à s  
1 sachet de sucre vanillé  
5 cl de lait  
5 cl d'huile  
1/2 œuf  
125 g de fromage blanc  
35 g de beurre  
35 g de pistaches décortiquées non salées  
1/2 citron vert  
1 pincée de sel

Dénoyauter et couper les abricots en quartiers. Égrener les groseilles.

Dans un saladier mélanger la farine avec la levure, le sucre, la pincée de sel et le sucre vanillé. Ajouter l'huile et le lait, le fromage blanc et l'œuf battu à la fourchette dont on ne mettra que la moitié. Pétrir et former une boule de pâte (il sera nécessaire de rajouter un peu de farine, 1 belle c à s environ). Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et répartir le beurre en petits morceaux sur le dessus. Garnir avec les quartiers d'abricots et les groseilles. Cuire à four préchauffé à 190° pendant 35 mn environ. puis laisser refroidir sur une grille.

Mixer les pistaches avec le zeste le jus du 1/2 citron vert, et la c à s de sucre. Répartir sur le gâteau et le présenter coupé en parts carrées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>