

Moelleux aux abricots

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 30 min

Recette pour votre

Cook'in



Moule TABLETTE

Suggestion

- crème glacée vanille OU sorbet romarin

Ingrédients

Hors robot

- 100 g de sucre (dans une poêle)
- 360 g d'abricots en cubes ou 8 abricots
- 160 g de beurre (pichet à bec verseur)

La pâte à moelleux

- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 30 g de sucre vanillé maison
- 150 g de farine T55

HORS ROBOT

Préchauffer le four à 180°C (th 6). Placer le moule Tablette sur la plaque alu perforée. Peser le sucre dans une poêle anti-adhésive. Réaliser un caramel à sec. Verser dans le moule et napper le fond. Poser les cubes d'abricots (pour ma part congelés que je n'ai pas décongelés) ou des 1/2 abricots, face bombée vers vous. Peser le beurre dans le pichet à bec verseur. Faire fondre au micro ondes. Réserver.

LA PÂTE À MOELLEUX

Dans le bol, placer le fouet sur les lames. Mettre les œufs et les sucres. Blanchir 5 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur). Démarrer le programme 40 secondes - vitesse 3. Verser le beurre fondu en filet durant le temps de la programmation. (sans verre doseur). Verser la farine et incorporer pendant 15 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Œufs, sucres	5 min		5	
	Beurre fondu	1 min		5	
	Farine	1 min		3	

CUISSON ET DÉMOULAGE

Verser la pâte à moelleux sur les abricots. Enfourner 30 à 35 minutes à 180°C. (selon four). Attendre au moins 10 minutes avant de démouler.

SUGGESTION

Présenter tiède avec une boule de crème glacée vanille ou un sorbet romarin.

SOURCE : Facebook, adaptation personnelle au robot.

