

Moelleux abricots, nectarine, groseilles et amande

Pour 8 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 5 abricots
- 1 nectarine
- qq groseilles
- 3 œufs
- 140g de farine
- 125g de beurre mou
- 5cs de poudre d'amandes
- 1 cs d'extrait d'amande amère
- 1/2 sachet de levure chimique
- 125g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel



Ustensile spécifique : un moule au choix (pour moi un moule à cake)

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger la farine tamisée avec la levure, la poudre d'amande et le sel.
- Dans un autre récipient, mélanger le beurre et le sucre pour obtenir une crème.
- Incorporer les œufs 1 à 1 puis l'extrait d'amande.
- Mélanger les deux récipients.
- Mettre quelques morceaux de fruits dans le fond du moule choisi, verser la moitié de la pâte et mélanger délicatement avec les fruits.
- Remettre quelques morceaux de fruits puis le reste de crème.
- Parsemer des morceaux de fruits restants.
- Enfourner 15 min à 200°C puis baisser le four à 180°C et poursuivre 20 min.

Bon appétit !