

Gâteau renversé aux abricots



Pour 8 personnes

Le caramel

- 100 g de sucre

Le gâteau

- 100 g de farine
 - 90 g de beurre
 - 100 g de sucre
 - 2 oeufs
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 grande boîte d'abricots au sirop
-

Préchauffez votre four à 180°.

Réalisez tout d'abord le caramel. Faites cuire le sucre dans une casserole avec un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Puis versez-le immédiatement dans un moule à manquer en veillant bien à tapisser tout le fond du moule de caramel. Laissez refroidir le caramel.



Egouttez les abricots et disposez-les sur le caramel.



Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure puis ajoutez les œufs et enfin le beurre mou. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Versez la pâte sur les abricots et enfournez 30 minutes.



*Laissez refroidir un peu le gâteau renversé à l'abricot avant de le démouler.
N'attendez pas trop longtemps sinon le caramel va figer et vous ne pourrez plus le démouler.*

Bon appétit !

*Vanille
et
Chocolats*

<http://vanilleetchocolats.com/>