

FINANCIER AUX ABRICOTS

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

INGREDIENTS :

100 g de beurre clarifié
4 blancs d'œufs

60 g de farine de riz

90 g de poudre d'amandes

120 g de sucre de canne

1 cuillère à café de poudre à lever

1 pincée de sel

4 abricots mûrs

Pistaches non salées

PREPARATION

1- Préchauffer le four à 180°C.

2- faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

3- Mixer le sucre de canne pour obtenir du sucre glace.

4- Monter les blancs en neige.

5- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs : la farine de riz, la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel et la poudre à lever.

6- Incorporer délicatement les blancs en neige. Sans cesser de mélanger, ajouter le beurre fondu.

7- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné.

8- Laver et sécher les abricots puis les couper en deux et les dénoyauter.

9- Déposer les moitiés d'abricots sur la pâte.

10- Cuire pendant 30 minutes à 180°C. A la sortie du four, parsemer de pistaches concassées.

11- Démouler puis laisser refroidir sur une grille, il n'y a plus qu'à déguster.