

Gâteau moelleux abricot ricotta (the 2nd best cake of my life)

Bonjour à tous,

Je ne résiste pas à l'envie ce matin de vous partager une recette.. Celle du « *the 2nd best cake of my life* », découverte il y a peu. (la première place étant toujours détenue par le [crumb-cake rhubarbe amande](#)).

Pour ne rien vous cacher, après la canicule, un peu frustrés de n'avoir pu allumer le four et déguster un gâteau maison pendant longtemps, petit gourmands et moi-même avons vite craqués. La saison des abricots étant lancée, un gâteau basé aux abricots, bien fruité et bien moelleux s'est imposé. En cherchant « la » recette qui répondrait à nos envies, je n'ai d'abord trouvé des recettes bien riches.. Puis je me suis souvenue d'un ancien gâteau ricotta mandarine, dont la texture offrait tout le moelleux que l'on cherchait grâce au fromage. Ce sera donc abricot/ricotta !

J'ai « construit » le gâteau en mélangeant plusieurs recettes dénichées avec les mots clés « ricotta/abricot » , ajustant les dosages afin d'obtenir du moelleux, du sucré, de l'acidulé. A la dégustation, ce gâteau se révéla une alliance parfaite de texture fondante, d'humidité apporté par les abricots, de goût fruités, de douceur de la ricotta, de croquant des amandes, de finesse du romarin.. Rien à redire, rien à reprendre. C'est un peu « LA » recette que l'on espère trouver un jour, et qui nous tombe dessus alors qu'on y prends garde ^^

Bien évidemment, ce dessert n'a pas fait un pli, et j'ai précautionneusement noté les dosages. ☐

Vu que le week-end s'annonce, j'aimerais vous partager la recette.. Et vous encourager vivement à l'essayer ☐



Recette : Gâteau moelleux abricot ricotta amande (et romarin)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour un gâteau familial :

- 6-8 abricots
- 150 g de cassonade
- 60 g de beurre
- 3 oeufs
- 100 g poudre d'amandes
- 250 g de ricotta
- 30 g de farine de blé T65
- 1/2 sachet de levure chimique
- (facultatif) quelques brins de romarin
- Sucre glace pour la décoration

Réalisation

1. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.
2. Ajoutez la ricotta et homogénéisez
3. Incorporez la poudre d'amande, farine, levure chimique et le beurre fondu, puis homogénéisez.
4. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré
5. Lavez les abricots, coupez les en deux et retirez le noyau. Répartissez les sur le gâteau, côté bombé vers le bas. Si vous disposez d'un peu de romarin, parsemez en.
6. Faites cuire 40 à 50 minutes à 180°C. Le gâteau est cuit quand il est bien doré sur le dessus.
7. Laissez entièrement refroidir puis saupoudrez d'un peu de sucre glace avant de servir ce moelleux abricot ricotta amande.

Astuces :

- Privilégiez un moule peu large type moule à brownie, ou moule rond de 20cm de diamètres, cela vous permettra d'avoir un gâteau plus épais.
- Ce moelleux abricot est aussi réalisable en version individuelle dans des moules à muffins suffisamment larges pour contenir un oreillon d'abricot
- *Variante* : remplacez le romarin par de la lavande

Mots clés : [gâteau](#), [moelleux](#), [abricot](#) ,[ricotta](#), [amande](#)