



FINANCIER GÉANT AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS :

- 175 g de beurre
- 160 g de sucre glace
- 90 g de poudre d'amande
- 60 g de farine
- 4 gros blancs d'œufs
- 1 c. à café de levure chimique
- 4 abricots
- éclats de pistaches pour la déco

PRÉPARATION:

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mettre le beurre à fondre dans une casserole à feu moyen. Attendre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée et qu'une odeur de noisette se dégage.
- Clarifier le beurre si possible (à l'aide d'une passoire très très fine ou d'une cuillère à soupe) et le mettre dans un récipient pour qu'il refroidisse.
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs : la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et la levure.
- Battre les œufs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Ajouter les œufs aux ingrédients secs en faisant attention de ne pas trop les casser. Ajouter ensuite le beurre fondu et mélanger doucement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Vers la pâte dans un moule à gâteau (ici un moule à tarte rectangulaire).
- Laver et sécher les abricots. Les couper en deux, ôter le noyau et découper chaque moitié en deux. Déposer les quartiers d'abricots sur la pâte en prenant soin de ne pas trop appuyer pour ne pas « noyer » l'abricot.
- Enfourner pour 30 minutes environ. Le dessus doit former une petite croûte dorée.
- Laisser refroidir et décorer de quelques pistaches concassées au moment de servir.