

Saison

2015/2016

Maison de Quartier de Bregille

Biscuit léger aux abricots  
et zestes de citron

1- Préchauffez le four sur th. 180°  
puis séchez les abricots. Ouvrez-les  
dénoyautez et coupez les en 4.

2- Mettez les jaunes d'oeufs dans un saladier,  
ajoutez le sucre semoule et fouettez jusqu'à ce  
que le mélange blanchisse et double de volume.  
Incorporez progressivement, en fouettant, la farine  
et la maïzéna tamisées puis les zestes de citron.

3- Montez les blancs en neige ferme avec la pincée  
de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation  
précédente puis ajoutez 30g de beurre fondu.  
Versez la pâte dans un moule à manqué, beurré,  
et disposez les quartiers de fruits dessus.

4- Enfournez et laissez cuire pendant 30mn  
environ sans laisser trop colorer. Laissez  
tiédir le gâteau et démoulez-le sur une grille  
à pâtisserie. Poudrez de sucre glace et  
servez froid.

Recette  
du  
21 septembre 2015

Ingrédients :

- 8 abricots (ou autre fruit)
- 1 25g de sucre en poudre - 4 oeufs
- 100g de farine - 20g de maïzéna
- 1 c.a.soupe de zestes de citron râpé
- 2 c.a.soupe de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 30g de beurre

Pour 6 personnes

Les petits plats de Monique et Jacqueline