



## **Barquettes à la confiture d'abricots de nos régions et au gingembre**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes pour la confiture et 15 minutes pour les barquettes

Temps de repos de la confiture : 4 à 5 heures

Recette pour une petite vingtaine de barquettes

### **Ingrédients**

*Pour la confiture*

- 1 kg d'abricots de nos régions
- 1 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 500 g de sucre en poudre
- Le zeste d'1 citron jaune non traité

*Pour la pâte à barquettes*

- 4 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de gingembre frais râpé

1. Laver, essuyer et dénoyauter les abricots. Les couper en petits morceaux.
2. Dans une grande casserole, déposer les abricots en morceaux, le gingembre râpé, le sucre et le zeste de citron. Mélanger et laisser macérer 4 à 5 heures.
3. Faire cuire à feu doux pendant environ 25 à 30 minutes en maintenant une petite ébullition.

4. Remplir des pots et laisser refroidir.
5. Préchauffer votre four à 180°C (th.6)
6. Clarifier les œufs : séparer les blancs des jaunes. Dans un récipient, monter les blancs en neige avec une pincée de sel à l'aide d'un batteur électrique.
7. Dans un autre récipient, mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser la farine en pluie et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une cuillère en bois.
8. Graisser légèrement les moules si nécessaire et les remplir de la préparation. Enfournier vos biscuits pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
9. Sortir vos barquettes, et former un creux au centre avec le dos d'une petite cuillère ou avec votre doigt !
10. Les démouler et les remplir de confiture d'abricots. Les placer au frais pendant quelques minutes et déguster !