



Petits gâteaux moelleux à l'abricot, huile d'olive et pistaches

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 abricots de nos régions
- 150 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 10 c. à soupe de lait
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de pistaches
- 3 œufs
- 15 g de beurre pour le moule
- Quelques pistaches concassées

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Laver, égoutter et sécher les abricots.
3. Les dénoyauter et les couper en petits dés.
4. Dans un récipient, casser les œufs. Les battre en omelette.

5. Ajouter le sucre en poudre. Bien mélanger.
6. Incorporer la farine et la levure.
7. Diluer la purée de pistache dans du lait. Verser dans la préparation.
8. Ajouter l'huile d'olive.
9. Beurrer légèrement des petits moules à cake.
10. Répartir les dés d'abricots dans les moules et verser la préparation.
11. Parsemer de pistaches concassées.
12. Enfourner pendant 20 à 25 minutes à 180°C (th6) et laisser tiédir hors du four avant de démouler.