

# Gâteau à la Confiture d'Abricots



Hello les Gourmands !

Aujourd'hui je vous propose deux recettes qui vous permettront d'utiliser les derniers abricots de la saison ☐. Vous savez, ceux talés, un peu trop mûrs, gorgés de soleil et de sucre ... ces abricots parfaits pour une confiture maison.

Quoi ? Vous ne faites pas votre confiture vous même ?

Rooh retroussiez-vous les manches 5 minutes et sortez la spatule en bois car votre ChefBibi va vous donner sa recette infallible !

Essayez, goûtez et vous verrez, même Bonne Maman n'arrivera pas à vous faire retourner à la confiture industrielle.

Parole de Chef ☐ !



Je dois d'abords vous avouez ... la confiture d'abricots comme je vous la propose, assaisonnée à la menthe fraîche, c'est de ma petite caboche !

Par contre ce gâteau à la confiture c'est une découverte de chez [Chic, Choc, Chocolat](#) que j'ai décidé de tester. J'ai quelque peu modifié les ingrédients, notamment j'ai remplacé


le lait concentré par du lait entier☐.

La recette est simple, un bonheur pour régaler petits et grands au goûter ☐!



**Préparation :**

☐ 6 pots à confiture

 : 1 nuit + 10 minutes

 : feu vif

### **Ingrédients :**

#### **Pour la confiture Abricot & Menthe**

\* 950g d'abricots dénoyautés

\* 1kg de sucre à confiture

\* 10 à 15 feuilles de menthe fraîche

1) Dans une cocotte en fonte ou à fond épais, répartissez les abricots préalablement dénoyautés et coupés en quatre. Par dessus ajoutez les feuilles de menthe fraîche et versez le sucre de manière à recouvrir tous les fruits le plus possible.

Laissez macérer le tout, couvercle fermé, jusqu'à ce que le sucre soit dissout totalement. Idéalement laissez macérer une nuit cela permet au sucre d'être complètement dissout, aux saveurs de se développer et aux fruits de rejeter leur eau.

2) Le lendemain ou quelques heures après, faites chauffer votre mixture à feu vif jusqu'à arriver à ébullition. Une fois le première bouillon obtenu, remuez la confiture dans le sens des aiguilles d'une montre sans cesse pendant 10 minutes.

Selon les fruits 10 minutes ne suffisent pas, tout dépend de vos goûts ... confiture juste cuite un peu liquide ou confiture bien collante ^^ !

Mon astuce est de cuire sans cesser de tourner à la cuillère en bois jusqu'à ce que l'écume (*la mousse blanche*) disparaisse.

Si vous préférez stopper la cuisson à 10 minutes vous devrez écumer la mousse avant de mettre en pots.

3) Dernière étape ... chaud devant ! Vos pots à confitures doivent être prêts avant de débuter la cuisson, car ensuite tout s'enchaîne vite ! Pour cela plongez chaque pot et

couvercle propres dans une bassine d'eau bouillante pendant quelques instants.


Laissez-les ensuite à l'envers sur un torchon. Lorsque votre confiture est cuite, mixez si vous préférez, ou bien à la louche versez rapidement votre confiture bouillante dans vos pots. Fermez les couvercles au fur et à mesure et mettez les pots tête en bas. Cela va permettre « la prise » ... vous savez pour avoir ce fameux POP à l'ouverture.


Laissez refroidir complètement.



### Préparation :

☐ 1 moule de 20cm

☐  : 12 + 20 minutes

☐  : 180°

### Ingrédients :

Pour le Gâteau à la confiture

- \* 2 oeufs entier
- \* 80g de sucre
- \* 50ml d'huile
- \* 50ml de lait entier
- \* 1 càS de fleur d'oranger
- \* 150 g de farine
- \* 1/2 sachet de levure chimique
- \* 1 pincée de sel
- \* 1/2 pot de Confiture d'abricots MAISON ^^

1) Fouettez pendant quelques minutes les oeufs entier et le sucre, vous devez obtenir un mélange qui double de volume et qui est mousseux, comme pour une génoise.

2) Ajoutez sans cesser de fouetter, mais plus lentement, le lait, l'huile et la fleur d'oranger. Fouettez pour mélanger le tout.

3) Terminez en ajoutant la farine, la levure et le sel que vous aurez préalablement tamisés. Attention ne mélangez pas trop pour ne pas faire retomber l'air de votre pâte. Juste quelques secondes suffiront !

4) Pré-chauffez votre four à 180°, préparez votre moule : huilez et recouvrez d'un papier sulfurisé. Versez la moitié de la pâte et enfournez 12 minutes.

Au bout de 12 minutes sortez votre gâteau du four, recouvrez d'une bonne couche de confiture en laissant un espace au bord (*comme pour une pizza*) et recouvrez du reste de pâte crue. Enfournez à nouveau pour 20 minutes.

Une fois cuit, passez la pointe d'un couteau ou d'une spatule sur le tour de votre moule pour décoller, à chaud, l'éventuelle confiture qui se serait échappée et qui bloquerait le démoulage. Laissez tiédir avant de démouler complètement.

