

CROQUANTS AUX ABRICOTS

Ingrédients : (1 gâteau)

- 800g de beurre fondu
- 1500g de farine
- 60 g de sucre en poudre

Garniture aux abricots

- 250 g d'abricot secs finement hachés
- 250 ml d'eau
- 45 g de sucre en poudre

Garniture à la noix de coco

- 80g de beurre fondu
- 45g de noix de coco râpée
- 85g de farine
- 10g de sucre roux

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule rectangulaire.
2. Travaillez le beurre, la farine et le sucre à la spatule. Garnissez le fond du moule avec cette préparation.
3. Faites cuire environ 20 minutes au four : le gâteau doit être doré.
4. Préparez la garniture aux abricots. Dans une casserole, faites mijoter à feu doux les abricots, l'eau et le sucre pendant 20 minutes jusqu'à épaississement. Remuez de temps en temps.
5. Mélanger tous les ingrédients de la garniture à la noix de coco.
6. Versez la garniture aux abricots chaude sur la base et parsemez de garniture à la noix de coco. Glissez le plat au four et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes : le gâteau doit être doré. Laissez-le refroidir dans le moule avant de couper en morceaux.

