**GATEAU AUX ABRICOTS**

**Ingrédients :**

# UNE BOITE DE 4/4 D’ABRICOTS AU SIROP

* 100G DE SUCRE
* 1 SACHET DE SUCRE VANILLE
* 75G DE FARINE
* 60G DE MAIZENA
* 1 CUILLERE A CAFE DE LEVURE CHIMIQUE
* 125G DE BEURRE RAMOLLI
* 3 OEUFS
* 1 PINCEE DE SEL
* DU CARAMEL POUR LE MOULE
* DU RHUM POUR AROMATISER LE SIROP

**Préparation :**

NAPPER LE MOULE DE CARAMEL,

REPARTIR LES ABRICOTS COTE BOMBE SUR LE CARAMEL,

SAUPOUDRER D’UN PEU DE SUCRE,

DANS UNE TERRINE, MELANGER LES ŒUFS ET LES SUCRES,

BATTRE JUSQU'A CE QUE LA PATE BLANCHISSE ET DEVIENNE MOUSSEUSE, AJOUTER LE BEURRE, LA MAIZENA, LA FARINE, LE SEL ET LA LEVURE,

VERSER LA PATE SUR LES FRUITS,

FAIRE CUIRE A FOUR MOYEN 30 A 40 MN ENVIRON,   
A LA SORTIE DU FOUR ARROSER LE GATEAU DU SIROP DES ABRICOTS TIEDI ET AROMATISE AU RHUM