

GÂTEAU AUX FRUITS D'ÉTÉ

Ingrédients :

- 2 ou 3 pêches (selon la grosseur)
- 12 abricots
- 50g de sucre roux
- 50g de farine
- 3 œufs
- 100g de beurre + une noisette pour beurrer le moule
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

1. Le beurre est ensuite saupoudré de sucre dans un moule de 26 cm de diamètre.
2. Laver les fruits puis les couper en morceaux (ne pas peler les pêches) et réserver.
3. Battez les œufs avec le sucre.
4. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique. Mélanger.
5. Faites fondre le beurre puis ajoutez-le au mélange.
6. Ajoutez ensuite les fruits et mélangez délicatement.
7. Versez le mélange dans le moule.
8. Cuire pendant 40 minutes. à 180°C.
9. Laisser refroidir 10 minutes puis ouvrir.
10. Servir chaud ou chambré avec une boule de glace vanille.