

CAKE ABRICOT LAVANDE

**Dimanche 14
Juillet 2019**

En accord avec la saison :

Cake abricot

lavande : 10 parts et 4pp-4sp par part

-160 g de farine

-1sachet de levure alsacienne

-3 oeufs*

-50 g de beurre à 41 % + 5 g

-100 g de compote de pommes maison sans sucre ajouté*

-50 g de sucre en poudre

-50 g de sucralose

-250 g d'abricots dénoyautés*

-1/2 cuillère à café de fleurs de lavande séchées

Fondre à feu très doux les 50 g de beurre ou aux micro-ondes

Bien mélanger la farine et la levure

Fouetter ensemble les œufs, le sucre et la sucralose jusqu'à blanchiment (on obtient un mélange mousseux)

Verser le beurre fondu refroidi et la compote tout en continuant de fouetter puis le mélange farine levure jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse

Beurrer un moule à cake et verser un fond de pâte. Disposer

la moitié des abricots coupés en cubes et saupoudrer de la moitié de la lavande

Recouvrir d'une seconde couche de pâte et redisposer le restant d'abricots et saupoudrer du restant de lavande

Finir par une dernière couche de pâte

Mettre au frais minimum 1 heure

Puis préchauffer le four 210° et enfourner la préparation 10 minutes en entaillant préalablement le dessus de la pâte avec un couteau et dans le sens de la longueur

Au bout de ce laps de temps, descendre la température à 160° et continuer la cuisson 30 minutes

Enfoncer doucement la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche si le cake est à point

Laisser refroidir avant de démouler



Surtout ne mettez pas trop de lavande, ça dénaturerait le cake. J'ai pris des fleurs de lavande alimentaires sèches mais je recommencerai avec la lavande de mon jardin qui n'est pas traitée

Pour la compote, je prends des reinettes du Canada qui donnent une compote bien compacte

Quand j'ai cuit mon cake, j'ai glissé dans le four un bol en terre contenant de l'eau, j'ai trouvé le cake plus moelleux

Avec un moule en silicone, pas besoin de beurrer

Pour 12 parts, compter 3pp-3sp et pour 8 parts 5pp-5sp

A 16 h en collation : rooibos glacé sans sucre (0pp-0sp)
-10 g de cerneaux de noix (2pp-2sp)-1 tranche de cake abricot lavande (4pp-4sp).Total :
6pp-6sp



Très bon dimanche et très belle fête nationale

Lilou 3158 :
blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits
réservés