



# Moelleux abricot romarin & huile d'olive

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 40-45 min

## INGRÉDIENTS

- 240 g de farine
- 125 g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 0.5 cuil à café de sel
- 100 ml de lait ribot (lait fermenté)
- 2 œufs
- 80 ml d'huile d'olive
- 0.5 cuil à café de romarin frais
- 6 -8 abricots
- 2 citrons (zeste et jus)
- 2 cuil à soupe de sucre glace

Mélangez ensemble la farine, le sucre roux, la levure, le sel.

Battre les œufs avec l'huile d'olive, le lait, le zeste et le jus d'un citron.

Ajoutez le romarin puis mélangez aux ingrédients secs.

Versez la pâte dans un moule chemisé.

Découpez les abricots en deux et disposez-les sur la pâte.

Enfournez pour 40 à 45 min de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.

Mélangez le jus d'un citron avec le sucre glace.

A la sortie du four, badigeonnez votre gâteau du mélange citron-sucre glace.

Laissez refroidir puis démoulez.