

Dessert

Tarte crémeuse aux reines-claude

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes (therm. 6 - 220° C) et 10 à 15 minutes (therm. 5-200°C).

Pour 6 enfants :

3 beaux abricots
2 oeufs
60 gr de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
4 cuillerées à soupe d'huile neutre
1/10 litre de lait
200 gr de farine + un peu pour les moules
1 sachet de levure chimique
30 gr de beurre + un peu pour les moules
sucre glace.

* Préchauffer le four (therm. 6-220°C).

* Beurrer et fariner 9 petits moules à charlottes ou 6 ramequins.

* Casser les oeufs dans une terrine.

* Les fouetter avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

* Incorporer l'huile et le lait en délayant peu à peu.

* Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.

* Incorporer ce mélange à la préparation en la tamisant.

* Répartir la pâte dans les moules

en les remplissant eux 3/4.

* Laver et essuyer les abricots, puis les ouvrir en 2 pour les dénoyauter.

* Les beurrer légèrement sur leur côté bombé avec le beurre ramolli à température ambiante.

* Poser un oreillon d'abricot dans chaque moule en l'enfonçant légèrement dans la pâte.

* Enfourner à mi-hauteur et laisser

cuire 10 minutes.

* Au bout de ce temps, baisser la température du four (therm. 5-200°C). Poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la surface des gâteaux soit bien dorée.

* Au sortir du four, laisser tiédir les abricotines avant de les démouler.

* Les disposer sur un plat de service et les saupoudrer de sucre glace.

