**Biscuit léger aux abricots**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Biscuit-l%C3%A9ger-aux-abricots-IMG_5884_34675.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 8** [**abricots**](http://recettes.de/abricot)  
**- 4 œufs**  
**- 125 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de farine**  
**- 20 g de Maïzena**  
**- 1 citron non traité**  
**- 30 g d'huile d'olive**  
**- sucre glace**

**1 moule à manqué de 24 cm beurré (moule étoile pour moi)**  
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

Laver, sécher et dénoyauter les abricots.  
Couper chaque oreillon en deux.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs. Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Travailler les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.  
Incorporer la farine, la Maïzena, l'huile d'olive et le zeste de citron râpé finement.  
Travailler pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer deux cuillerées de blancs d'œufs en fouettant pour alléger la pâte.  
Ajouter enfin le reste de blanc, délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir les quartiers d'abricots sur toute la surface en les enfonçant légèrement.  
Enfourner pour 35 minutes environ, sans laisser le dessus trop colorer.  
Laisser tiédir le gâteau pendant quelques minutes avant de le démouler sur une grille pour le laisser refroidir.  
Poudrer d'un voile de sucre glace au moment de servir.