**Délice aux abricots**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands :**  
*Préparation : 40 mn  -  Cuisson : 45 mn*

**Le Gâteau :  
- 150 g de beurre  
- 100 g de sucre en poudre  
- 4 petits œufs  
- 150 g de farine  
- 1,5 càc de levure chimique  
-  2 citrons  
La Garniture :  
- 1 grosse boîte d'oreillons d'abricots  
- 250 g de crème fraîche  
- 10 g de Maïzena  
- 25 g de sucre  
- 1 càs de jus de citron  
- 1 œuf  
Le Glaçage :  
- 150 ml de sirop d'abricots  
- 50 ml de jus d'orange  
- 25 g de sucre  
- 1,5 feuille de gélatine**

**1 moule de 28 cm X 21 cm chemisé de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 175°C (chaleur tournante).**

**Le Gâteau :**  
Égoutter les abricots en conservant le sirop.  
Prélever le zeste de 2 citrons et les presser pour obtenir 100 ml de jus.  
Ébouillanter les zeste 2 minutes et les hacher très finement.

Battre le beurre pommade avec le sucre et la moitié des zestes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.  
Ajouter les œufs un à un, puis la farine et la levure tamisées ainsi que 65 ml de jus de citron.  
Verser la pâte dans le moule.  
Poser les oreillons d'abricots sur la pâte, côté bombé au-dessus.  
Faire cuire 35 minutes au four.

**La Garniture :**Mélanger la crème fraîche avec la Maïzena, le sucre, le reste de zestes de citron, 1 cuillerée à soupe de jus de citron et l'œuf.  
Verser cette crème sur le gâteau et remettre à cuire 10 minutes.  
Laisser refroidir.

**Le Glaçage :**Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.  
Porter à ébullition 150 ml de jus d'abricot, le sucre, le jus d'orange et le jus de citron restant.  
Incorporer la gélatine et bien la dissoudre.  
Étaler sur le gâteau et lisser à la spatule.  
Laisser refroidir. Couper en parts.