 **Crumb cake à l'abricot**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/06/Crumb-cake-%C3%A0-labricot-P1040134.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Gâteau aux fruits :**  
**- 8 gros** [**abricots**](https://recettes.de/abricot)  
**- 2 gros œufs**  
**- 110 g de sucre en poudre**  
**- 110 g de beurre**  
**- 130 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 50 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- ½ citron**  
**Pâte à** [**crumble**](https://recettes.de/crumble) **:  
- 120 g de farine**  
**- 75 g de cassonade**  
**- 40 g d'amandes en poudre**  
**- 80 g de beurre froid**  
**- ½ citron**

**1 moule de 23 cm de côté tapissé de papier cuisson si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le gâteau aux fruits :**Laver et sécher les abricots.  
Les dénoyauter et couper chaque oreillon en quatre.  
Réserver.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Râper finement le zeste du ½ citron et en exprimer le jus.  
Travailler au fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le beurre tiédi, le jus et le zeste de citron.  
Mélanger.  
Incorporer la farine et la levure ainsi que les amandes en poudre.  
Continuer à mélanger au fouet pour obtenir une pâte bien lisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir à la surface les morceaux d'abricots.  
**La pâte à crumble :**  
Râper finement le zeste du ½ citron et en exprimer le jus.  
Mettre dans un bol, la farine, les amandes en poudre et la cassonade  
Ajouter le beurre froid en dés, le zeste et le jus de citron  
Travailler du bout des doigts (ou comme moi dans un petit hachoir) jusqu'à obtenir la consistance d'un sable grossier.  
Couvrir entièrement les abricots de crumble.  
Enfourner pour trente minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.  
Couper le Crumb cake à l'abricot en carrés et le déguster bien frais.