 **Moelleux aux abricots**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/moelleux-aux-abricots-p1120024-r.jpg) Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot)  
**- 90 g de beurre**  
**- 60 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 100 g de sucre (vanillé maison)**  
**- 4 œufs**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**

**1 moule de 26 cm de Ø beurré 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)

Laver les abricots et les dénoyauter.  
En disposer une partie bien régulièrement sur le fond du moule.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et y mélanger le sucre.  
Ajouter les œufs et le mascarpone et fouetter pour obtenir un mélange bien mousseux.  
Incorporer la farine, la levure et le zeste de citron et bien mélanger : On obtient une pâte lisse et épaisse.  
Étaler la pâte sur les abricots.  
Répartir le reste des oreillons d'abricots coupés en deux.  
Enfourner pour 45 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser refroidir dans le moule puis démouler.   
Saupoudrer d'un voile de sucre glace avant de le servir.