 **Gâteau aux abricots**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/G%C3%A2teau-aux-abricots-DSCN8953.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée :  
- 250 g de farine** **- 80 g de sucre en poudre** **- 125 g de beurre** **- 1 œuf** **- 2 à 3 càs d'eau  
Garniture :  
- 2 càs de confiture d'abricot** **- 9 gros abricots** **- 9 cerises Amarena**  
**- 100 g de beurre** **- 100 g de sucre en poudre** **- 2 œufs**  
**- 25 g de farine** **- 2 càc de levure chimique** **- 50 g d'amandes en poudre**  
**- le zeste râpé d'un citron bio** **- 1 pincée de cannelle** **- 6 càs de lait**  
**- amandes effilées**

**Un moule ou un cercle à tarte de 28 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 200°C**

**La pâte sablée :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).  
En chemiser le moule, piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**  
Laver et sécher les abricots, les partager en deux.  
Égoutter les cerises et les sécher puis les partager en deux.  
Mélanger le beurre mou avec le sucre. Ajouter les œufs l'un après l'autre.  
Incorporer la farine et la levure, la poudre d'amandes, le zeste de citron, la cannelle et le lait.  
Mélanger au fouet pour obtenir une préparation homogène.  
Tartiner le fond de tarte avec la confiture.  
Garnir chaque oreillon d'abricot d'une demi-cerise.  
Disposer les abricots à l'envers sur la pâte.  
Recouvrir avec la crème aux amandes et parsemer d'amandes effilées.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Réduire la **température du four à 180°C** et poursuivre la cuisson pendant 40 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit ferme.  
Démouler sur une grille.  
Laisser refroidir avant de servir.