**Gâteau renversé aux abricots**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/gateau-renverse-aux-abricots-p1040964.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 7** [**abricots**](https://recettes.de/abricot) **mûrs mais fermes**  
**- 3 œufs**  
**- 75 g de sucre vanillé (maison) + 1 càs**  
**- 75 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique (11 g)**  
**- 1 càs de rhum (facultatif)**  
**- sucre glace pour le décor**

**- 1 moule à manqué de 20 cm de Ø bien beurré**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Saupoudrer le moule avec une grosse cuillerée de sucre.  
Laver et sécher les abricots et les séparer en deux.  
Déposer les oreillons face coupée dessous dans le fond du moule.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec lune cuillerée de sucre.  
Ajouter le reste du sucre et les jaunes d'œufs en fouettant.  
 Incorporer la farine et la levure ainsi que le rhum éventuellement.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse.  
Recouvrir les abricots avec la pâte.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de démouler le gâteau sur le plat de service.  
Décorer de sucre glace avant de servir.