

Gâteau à la noix de coco et abricots

durée totale **50 min.** 50 min. temps de préparation

INGRÉDIENTS

20 portions

250 g	de sucre glace
120 g	de beurre liquide
120 g	d'eau tiède
100 g	de noix de coco râpée
100 g	de noisettes râpées
100 g	de farine lisse
3 càs	Sauce soja douce fermentation naturelle Kikkoman
20 g	de cacao
0,5 Sachet	de sucre vanillé
4	œufs beurre et farine pour le moule

Pour les abricots:

1 kg	d'abricots
300 g	de sucre
1 bouquet	de cannelle
0,5	gousse de vanille

PRÉPARATION

Étape 1

Pour préparer le gâteau, mélanger tous les ingrédients dans un robot de cuisine. Verser dans un moule à manquer préalablement enduit de beurre et de farine. Faire cuire au four préchauffé environ 40 minutes à 180 degrés. Couper les abricots en deux, les dénoyauter et les tailler en tranches grossières. Faire bouillir 125 ml d'eau avec le sucre, le bâton de cannelle et la gousse de vanille, ajouter les abricots, étuver doucement, faire refroidir et répartir les abricots sur le gâteau. Retirer le bâton de cannelle et faire réduire le jus 10 minutes. Laisser refroidir un peu le sirop avant d'en arroser les morceaux d'abricot sur le gâteau.