**Gâteau à la farine de châtaigne, aux abricots et aux pistaches**

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre :  
 *- 1 pot de yaourt nature (125 g)  
- 1 pot et demi de farine de chataîgne (60 + 30 = 90 g)  
- 1 pot et demi de farine blanche (70 + 35 = 105 g)  
- 3 oeufs  
- 80 g de sucre roux  
- 1/2 sachet de levure chimique  
- 1 bonne càs d'huile d'olive  
- 4 abricots  
- 10 g de pistaches non salées concassées*

Mélanger les oeufs avec le yaourts, puis ajouter le sucre, la farine avec la levure et l'huile.

Découper les abricots en quartiers, réserver.

Chemiser le moule de papier cuisson, verser la moitié de la pâte, les abricots et le reste de la pâte. Saupoudrer de pistaches concassées.

Cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 40 à 45 min. La lame d'un couteau pointu doit resortir sèche.

[](http://storage.canalblog.com/19/19/479194/54914203.jpg)