

## CHARLOTTE AUX ABRICOTS

RECETTE N°10

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 7/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 40 minutes
- Cuisson : 15 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 150 g d'abricots secs
- 28 biscuits à la cuillère
- 1 verre à liqueur de kirsch
- 7 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de Maïzena (2 c à soupe rases)
- 1/4 de litre de lait
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf

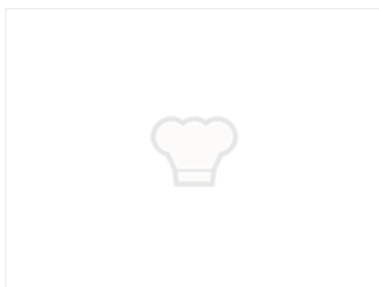
### MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- moule à charlotte

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 12 ETAPES A SUIVRES

01. Faites tremper, la veille les abricots dans de l'eau tiède.
02. Dans une casserole à fond épais faites cuire les abricots recouverts de leur eau de trempage.
03. Ajoutez 5 cuillerées de sucre en poudre et laissez sur le feu 15 minutes. Egouttez alors les abricots en réservant le jus.
04. Préparez votre crème en délayant dans une petite casserole, 2 cuillerées à soupe de sucre et le sachet de sucre vanillé, la Maïzena, les jaunes d'oeufs et le lait.
05. Faites épaissir à feu doux, en remuant.
06. Retirez dès le premier bouillon.
07. Laissez tiédir et ajoutez un blanc battu en neige.
08. Trempez Les biscuits à la cuillère dans le jus d'abricots, allongé de kirsch. Tapissez le fond et les parois d'un petit moule à charlotte avec les biscuits placés côte à côte.
09. Versez un peu de la crème dans le fond sur les biscuits, disposez une couche d'abricots, une nouvelle couche de biscuits imbibés de sirop, crème, abricots, jusqu'à épuisement des ingrédients.
10. Terminez par une couche de biscuits.
11. Mettez au frais.
12. Démoulez bien froid au moment de servir, décorez avec les fruits confits, et arrosez avec le reste du sirop alcoolisé.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---