

CHARLOTTE AUX ABRICOTS

RECETTE N°11

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 55 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 800 g d'abricots
- 1/2 dl d'eau
- 1/2 gousse de vanille
- 200 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 250 g de biscuits à la cuillère
- 2 oeufs
- 1/4 litre de lait
- 75 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- autocuiseur
- bain-marie
- dénoyauteur
- cuillère en bois
- moule à charlotte

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Lavez et dénoyotez les abricots, faites-les cuire en compote avec l'eau et la vanille (+ ou - 20 mn).
02. Sucrez en fin de cuisson.
03. Beurrez un moule à charlotte et tapissez le fond et les parois de biscuits à la cuillère.
04. Remplissez-le de compote et de biscuits en alternant.
05. D'autre part, préparez la crème: battez les oeufs entiers en omelette, versez par-dessus, peu à peu, le lait bouilli sucré et vanillé.
06. Faites couler cette crème lentement dans le moule.
07. Couvrez avec des biscuits et faites cuire au tour au bain-marie pendant 35 mn ou en autocuiseur à la vapeur pendant 8 mn (à partir de la mise sous pression).
08. Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur.
09. Démoulez pour servir.

NOTES PERSONNELLES
