

Charlotte aux abricots

Ingrédients:

- 1 paquet Boudoirs
- 4 Abricots frais
- 1 boîte Abricots au sirop
- 100 g Fromage blanc
- 80 g Sucre
- 3 cuillères à soupe Confiture d'abricot

Préparation:

- Egouttez les abricots au sirop et conservez le jus. Dans une casserole, faites légèrement chauffer le jus avec la confiture puis laissez refroidir.
- Faites tremper les boudoirs dans le sirop puis disposez-les sur le contours et dans le fond d'un moule à charlotte.
- Dans un bol, mélangez le fromage blanc et le sucre. Découpez des tranches des abricots égouttés.
- Ajoutez quelques cuillères du mélange sucre-fromage blanc dans le fond du moule. Placez une couche de tranches d'abricots puis recouvrir d'une couche de biscuits. Recommencez l'opération deux fois en terminant par une couche de biscuits.
- Réservez au frais pendant 4 heures minimum. Avant de servir, décorez d'abricots frais coupés en tranches.

TEMPS:

30 minutes

