

# La Marmite de Claude

## CHARLOTTE AUX ABRICOTS

### **INGREDIENTS ( pour 6 personnes )**

*1 kg d'abricots bien mûrs  
1 vingtaine de biscuits à la cuillère  
50cl de lait  
30cl de crème liquide  
6 jaunes d'oeufs  
150g de sucre en poudre  
1 c à c de vanille liquide  
6 feuilles de gélatine  
10cl de jus d'abricot  
2 c à s de rhum*

### **RECETTE**

*Faire bouillir le lait avec la vanille. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre.  
Délayer avec le lait bouillant, faire cuire jusqu'à épaississement en tournant sans arrêt et sans faire bouillir.  
Hors du feu, incorporer la gélatine (préalablement ramollie à l'eau froide).  
Après refroidissement, incorporer la crème liquide fouettée en chantilly.  
Tremper rapidement les biscuits à la cuillère dans le jus d'abricot allongé de rhum.  
Les disposer au fur et à mesure sur le fond et les parois d'un moule à charlotte.  
Le remplir de la crème, en y alternant les abricots coupés en dés.  
Réserver 6h au réfrigérateur et démouler au moment de servir.  
Décorer selon votre goût.*