

## Entremet aux abricots

### Ingrédients

Pour la base :

250g de petit beurre lu

75g de beurre fondu

Pour la mousse :

500g de fromage blanc

200g de fromage à tartiner (type saint morêt) **st môret**

220g d'abricots au sirop

20cl de crème fraîche entière et liquide.

12g de gélatine ( 6 feuilles )

Pour le miroir abricot :

une boîte de confiture d'abricot (pour moi c'est fait maison) **250 gr**

3 feuilles de gélatine

Commencer par mixer finement les biscuits. Faire fondre le beurre et l'ajouter aux biscuits, bien mélanger le tout, avec une spatule tassez bien au fond du moule.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mixez les abricots avec le sirop, mettre dans une casserole et chauffer à feu doux ajoutez la gélatine bien essoré et remuer jusqu'à totale dissolution de la gélatine, laisser refroidir.

Ensuite dans une jatte, mélanger bien le fromage à tartiner et le fromage blanc. Monter la crème en chantilly ferme.

Ajouter les abricots mixés au mélange des deux fromages ensuite incorporer la chantilly petit à petit. Mélanger le tout et verser sur le fond des biscuits. Laisser prendre au frigo toute la nuit avant d'attaquer le miroir.

Pour le miroir abricot:

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mixer la boîte de confiture et chauffer le coulis obtenu avec 6 càs du jus d'orange y dissoudre la gélatine ramollie, laisser un peu refroidir et étaler délicatement sur l'entremet.

