

Bûcharlotte aux abricots

Ingrédients :

- 1 boîte d'oreillons d'abricot au sirop
- 200 g de fromage blanc
- 200 g de crème fraîche
- 50 g de sucre glace
- 1/2 fève tonka râpée (facultatif)
- 1 paquet de 30 à 40 biscuits boudoirs



Préparation :

Égoutter les oreillons d'abricots et conserver le sirop pour imbiber les boudoirs. Fouetter ensemble la crème fraîche, le fromage blanc et le sucre glace. (Facultatif: j'ai ajouté de la fève tonka râpée fraîchement). Tailler les boudoirs à la bonne dimension, garder les chutes pour le socle. Placer la toile décor dans le moule bûche. (féculé de maïs sur le coté lisse pour éviter l'effet ventouse avec le moule au démoulage) Tremper les boudoirs un à un dans le sirop et tapisser le fond 2 rangées en long puis le tour du moule, boudoirs à la verticale, côté sucré contre la paroi de la toile décor. Verser la moitié de l'appareil crémeux, tapoter le moule + plaque alu pour égaliser.

Mettre une couche de fruits égouttés et coupés en petits cubes. Compléter avec le reste de fromage. Lisser la surface. Remettre des fruits et refermer avec les chutes de biscuits trempés. Poser une semelle de bûche et filmer en serrant fort. Mettre 6 à 8 heures au réfrigérateur, idéalement la veille pour le lendemain (ce que je fais). Retirer le film, placer le plat à cake, retourner et ôter le moule délicatement et la toile décor en dernier. La veille et le lendemain, la semelle touche le moule. Les biscuits ont absorbé l'humidité de la crème et du fromage blanc. Décorer selon goûts.

Les produits associés à la recette :

