



## DOUCEURS DE CARAMBARS ET D'ABRICOTS



### **Pour 6 verres :**

200 g de carambars  
25 cl de lait  
3 jaunes d'œufs  
40 cl de crème (25 +15)  
200 g d'abricots  
50 g de sucre  
½ jus de citron  
2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide (1 + 1)

### Crème de carambars :

Faire fondre les carambars cassés en petits morceaux (coupés avec de gros ciseaux, c'est encore mieux) dans le lait chauffé en remuant pour avoir un mélange bien lisse. Couper le feu et verser doucement le lait caramélisé sur les jaunes d'œufs battus, Remettre à chauffer et tourner sans arrêt pour faire comme une crème anglaise. Lorsque l'appareil nappe le dos de la cuillère, retirer du feu, incorporer la gélatine essorée. Bien remuer pour la dissoudre totalement et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque le mélange est froid mais non pris, monter la crème en chantilly, l'incorporer délicatement, mettre dans vos verres et réserver au frigo.

### Crème d'abricots :

Dans une casserole, faire cuire les abricots lavés et dénoyautés avec le sucre et le jus de citron, lorsque la compote est bien cuite, mixer pour avoir un mélange bien lisse et incorporer la gélatine pendant que c'est encore chaud. Laisser refroidir à température ambiante. Monter la crème en chantilly et l'incorporer comme précédemment dans la mousse de carambar. Poser une couche de mousse d'abricots dans chaque verre au dessus de celle aux carambars et réserver au frigo.

Sortir ½ heure avant la dégustation en plantant une tuile ou un éclat de nougatine dans la couche supérieure.