



## Tarte mascarpone/abricots

### **Ingrédients (6 personnes):**

1 grosse boîte d'abricots au sirop léger (ou fait maison)

250 g de mascarpone

250 g de galettes bretonnes ou palets

65 g beurre

1 sachet de sucre vanillé

70 g sucre en poudre

2g de gélatine

1 citron jaune non traité

20 ml de crème liquide et du sucre glace pour la chantilly maison (main ou siphon)  
pour décorer

Réduire les biscuits en poudre, faire fondre le beurre et l'incorporer aux biscuits

Bien mélanger pour obtenir une pâte sableuse ,étaler cette pâte au fond d'un moule (à charnière )

Mettre au frais

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide

Égoutter les abricots

Râper le citron et garder un peu de jus

Battre le mascarpone avec le sucre en poudre , le sucre vanillé ,le zeste de citron et son jus en incorporant la gélatine fondue dans un peu d'eau chaude

Étaler cette crème sur le fond de tarte

Disposer les fruits par dessus et remettre au frais pendant 3 heures (le mieux est de préparer cette tarte la veille )

Servir frais saupoudré de cassonade ou de chantilly