

Les papilles impressionnistes

Recette Dessert

Charlotte aux abricots

Tapissez les fonds et les parois d'un moule de biscuits à la cuiller trempés auparavant dans du Kirsch. Garnissez les trous avec de petits morceaux de biscuits coupés.

Étalez une couche de confiture d'abricots puis une couche de biscuits, puis une couche de confiture puis une couche de biscuits mais dans l'autre sens, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des biscuits.

Couvrez avec un couvercle pouvant entrer dans le moule, placez un poids dessus. Mettez au frais.

Servez avec une crème anglaise vanillée.

