L’île aux abricots

Ingrédients pour 6 personnes

- ½ litre de lait
- 75g de sucre
- 3 œufs
- ½ gousse de vanille
- 250g de confiture d'abricots
- 50g de sucre en morceaux pour le caramel

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d’œufs.

Avec les jaunes, le lait, le sucre et la vanille, préparer une crème anglaise:

- faire bouillir le lait vanillé, travailler les jaunes et le sucre.
- Délayer progressivement avec le lait chaud.
- Faire épaissir en remuant sur feu doux. Retirer du feu avant ébullition,
- Quand la crème nappe la cuillère, laisser refroidir.

Battre les blancs d’œufs en neige, incorporer délicatement la confiture d'abricots.

Verser dans un moule à charlotte caramélisé.

Faire prendre au bain-marie dans le four pendant 45mn.

Laisser refroidir, démouler au centre d'un plat rond légèrement creux. Verser doucement. la crème pour que l’entremets surnage .

cuisson:45mn à180°