# TARTE EXPRESS

# ABRICOT MASCARPONE

## La recette

Ingrédients :

- Entre 10 et 15 abricots en fonction de leur taille et de votre moule
- 2 paquets de sablés bretons ou autre biscuit
- 1 citron vert
- 40 gr de sucre
- 80 gr de beurre
- 250 gr de mascarpone
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 3 cuillères à café  de cacao

Écrasez les biscuits et mélangez avec le beurre mou et le cacao.

Repartir dans un moule à tarte en tassant bien avec un verre.

Mettez au four une dizaine de minutes à 180 °

Sortez et laissez refroidir.

Fouettez la crème liquide bien froide puis ajoutez le mascarpone et le sucre.

Repartir la préparation sur la pâte.

Ajoutez les abricots lavés et coupés, des rondelles de citron vert et les zests.

Mettez au réfrigérateur au moins 1 heure avant dégustation, ici avec quelques crêpes dentelle au chocolat pour le croustillant.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane