

Dessert aux abricots et cantuccini en verrine



Ce dessert estival croquant et sucré n'a pas besoin de rester des heures au réfrigérateur, mais peut être dégusté dès qu'il est fini.

L'abricot est un fruit très ancien. Même si son origine exacte est contestée, les découvertes archéologiques de noyaux d'abricots indiqueraient que cette rosacée était déjà cultivée il y a 4000 à 5000 ans. Par le passé, on attribuait à ce fruit des propriétés aphrodisiaques et, dans ce contexte, il a même trouvé sa place dans l'œuvre de Shakespeare «Le songe d'une nuit d'été».

Dans la recette d'aujourd'hui, l'abricot est utilisé exclusivement pour son goût savoureux et combiné avec des couches crémeuses de séré-mascarpone ainsi que des cantuccini pour créer un délicieux dessert. Et la préparation ne prend que 25 minutes!

- 600 g d'abricots frais, dénoyautés et coupés en petits morceaux
- 2 cs d'eau
- 50 g de sucre
- 250 g de séré
- 200 g de mascarpone
- 3½ cs de sucre glace, tamisé
- 1 cc de pâte de vanille
- 80 g de cantuccini
- 1 abricot coupé en quartiers
- quelques feuilles de menthe pour garnir

1. Dans une casserole, portez les abricots, l'eau et le sucre à ébullition et laissez mijoter pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les abricots soient tendres. Laissez refroidir complètement.
2. Battez le séré, le mascarpone, le sucre glace et la vanille avec un mixeur pendant 1 minute jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
3. Placez les cantuccini dans un sachet de congélation et cassez-les en morceaux grossiers avec un rouleau à pâtisserie.
4. Dans les verrines, versez une couche de crème, une d'abricots, puis ajoutez les cantuccini émiettés et répétez l'opération de sorte que les cantuccini forment la dernière couche. 5. Garnissez de quartiers d'abricots et de feuilles de menthe, si souhaité, et servez immédiatement.

Temps de préparation: environ 25 minutes (sans refroidissement)