



CURD ABRICOT

Pour fourrer un gâteau de 15 cm de diamètre sur 2 couches

INGRÉDIENTS

400 g d'abricots

50 g de sucre

10 g de jus de citron

10 g d'eau

22 g de fécule de
pommes de terre

20 g de beurre

PRÉPARATION

1. Lavez et dénoyautez les abricots. Coupez-les en cubes de 1 cm de côté. Versez dans une casserole.
2. Ajoutez le sucre, le jus de citron et l'eau et faites chauffer à feu doux pendant 5 minutes, en mélangeant de temps en temps.
3. Mixez avec un mixeur plongeant pour obtenir une purée. Laissez tiédir 15 minutes.
4. Ajoutez la fécule et mélangez soigneusement avec un fouet pour faire disparaître les grumeaux.
5. Remettez à chauffer sur feu moyen et mélangez sans cesse avec le fouet, jusqu'à ce que le curd épaississe.
6. Hors feu, ajoutez le beurre et incorporez-le en mélangeant.
7. Versez le curd dans un bol, recouvrez de film alimentaire et conservez au frais.