 **Biscuit mousseline aux abricots**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit mousseline :**
**- 4 œufs**
**- 120 g de sucre**
**- 200 g de crème fraîche**
**- 1 citron non traité**
**- 100 g de farine**
**- 2 càc de levure chimique**
**La garniture :**
**- 1,500 kg d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot) **dénoyautés**
**- 150 g de sucre semoule + 2 càs**
**- 20 g de beurre**

**1 moule à tarte renversée de 28 cm de diamètre beurré et fariné**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Le biscuit mousseline :**[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) les œufs.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.
Travailler au fouet les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
Ajouter la crème, le zeste de citron finement râpé puis la farine et la levure.
Lorsque la pâte est homogène, incorporer délicatement à la spatule, les œufs en neige.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 30 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler.
**La garniture :**
Dénoyauter les abricots et réserver la moitié des oreillons en choisissant les plus jolis.
Couper les autres en dés et les déposer dans une casserole avec 150 g de sucre.
Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une compote.
Passer la compote au moulin à légumes (facultatif, sauf si comme moi, vous n'aimez pas retrouver de morceaux).
Laisser tiédir.
Faire fondre le beurre dans un poêle avec les deux cuillerées de sucre. Y déposer les oreillons et les faire juste dorer des deux côtés.
Laisser tiédir.
**La finition :**
Déposer le biscuit sur le plat de service.
Verser la compote tiède dans le creux.
Disposer les oreillons d'abricots sur le dessus.
Laisser refroidir.
Déguster le Biscuit mousseline aux abricots frais.