 **Semifreddo aux abricots**

 **Pour 12 petits Semifreddo aux abricots**

**La purée d'abricots :**
**- 450 g d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot)
**- 4 càs de jus de citron**
**- 100 g de sucre en poudre
.**Je l'ai préparée au Thermomix, mais vous pourrez
la faire cuire quelques minutes à la casserole avant de la mixer finement.Laver et dénoyauter les abricots.
Les mettre dans le bol du mixeur avec le sucre et le jus de citron.
Mixer 40 secondes - vitesse 8.
Cuire 4 minutes - 100° - Vitesse 3.
Transvaser dans un saladier et laisser refroidir.
Réserver au frais ou mettez à congeler en petites portions.

**Le semifreddo : *peut se faire à l'avance*- 2** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 380 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **1)**
**- 20 g de crème (1)
- 80 g de sucre**
**- 8 càc de purée d'abricot**
**empreintes ½ sphères de 8 cm de Ø et 4 cm de hauteur** **(2)**

Monter les blancs en neige avec deux cuillerées de sucre.
Fouetter le yaourt avec la crème et le reste du sucre.
Incorporer délicatement le blanc d'œuf à la spatule.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Déposer 1 cuillerée de purée d'abricot sur chaque et mélanger délicatement avec une pique.
Couvrir et réserver au congélateur pendant au-moins 6 heures ou beaucoup plus longtemps si vous voulez les préparer à l'avance.

**Les abricots rôtis  et la finition : À préparer le jour de la dégustation**

**- 12 abricots**
**- 20 g de beurre**
**- 2 càs de cassonade**
**- 8 càs de** [**Muesli**](https://recettes.de/muesli) **(aux fruits pour moi)**

Laver les abricots et les dénoyauter.
En couper 4 en lamelles.
Faire fondre le beurre  dans une poêle.
Laisser dorer rapidement les oreillons et les lamelles d'abricot sur les 2 faces, en les saupoudrant de cassonade.
Retirer sur un plat et laisser refroidir.

10 minutes avant la dégustation, préparer les assiettes.
Démouler un semifreddo et l'entourer d'une cuillerée de coulis.
Décorer de lamelles et d'oreillons d'abricots rôtis.
Saupoudrer de muesli.
Servir le semifreddo légèrement ramolli, comme son nom l'indique.