

GÂTEAU AU YAOURT ET AUX ABRICOTS

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 1/4 de tasse de chapelure Graham
- 1/4 de tasse de beurre fondu ou de margarine
- 1/2 c. à thé de cannelle en poudre
- 1 c. à thé de beurre ou margarine pour graisser un moule de 9 po (23 cm) à fond amovible
- 1 1/4 de tasse de yaourt nature
- 1 tasse de crème à fouettée 35%
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1/4 de tasse de sucre granulé fin
- 1 lb d'abricots frais blanchis, pelés, coupés en 2, dénoyautés et finement hachés
- 2 1/2 enveloppes de gélatine gonflée dans une 1/2 tasse d'eau chaude
- 1 tasse de crème à fouettée 35%
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 1/4 de tasse de chocolat râpé
- 1/2 tasse d'amandes effilées et grillées

Méthode

Graisser légèrement le moule à gâteau. Laisser en attente.

Mélanger à la cuillère en bois dans un bol la chapelure Graham avec le beurre fondu et la cannelle. Mettre la préparation dans le moule à gâteau en le tassant bien avec le dos de la cuillère, laisser en attente.

Dans un bol, mettre le yaourt, la crème, le jus de citron et le sucre et à l'aide d'un mélangeur électrique, fouetter tous les ingrédients pour que le mélange soit lisse et crémeux. Incorporer les abricots. Ajouter la gélatine bien mélangée.

Transférer le mélange dans le moule à gâteau. Mettre au réfrigérateur une bonne heure ou jusqu'à ce que le mélange soit pris.

À savoir Si par hasard vous voyez que le mélange n'est pas bien ferme pas de panique, mettre au congélateur et le sortir une heure plus tard pour terminer sa présentation.

Très bon à déguster congelé.

Pendant ce temps, faire la crème chantilly avec la crème et le sucre glace à l'aide d'un fouet métallique ou d'un mélangeur électrique jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.

Décoration

Sorter le moule du réfrigérateur, à l'aide d'une poche et d'une douille cannellées ou à la cuillère, mettre la crème chantilly. Parsemer d'amandes effilées et de chocolat râpé. Décorer avec une belle feuille de menthe et pourquoi pas avec des fraises.

