

Verrines aux abricots et leur caramel de fruits, nuage de crème au romarin de Mamina



(pour 4 verrines)

600 g d'abricots

80 g de sucre

10 cs de caramel au beurre salé

20 cl de crème liquide

4 branches de romarin longues comme le petit doigt

2 cc de sucre glace

Lavez et dénoyautez les abricots. Mettez-les dans une casserole avec le sucre et faites-les cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Mixez.

Faites chauffer doucement la crème avec le romarin, laissez refroidir pour infuser, puis filtrer.

Prélevez 10 cs de compote d'abricots, mélangez-les au caramel en chauffant doucement pour obtenir un mélange homogène.

Réservez la purée d'abricots et la crème au réfrigérateur, le caramel de fruits à température ambiante.

Finition :

Montez la crème en chantilly et incorporez-y le sucre glace en 2 fois lorsqu'elle commence à épaissir et faire le bec d'oiseau.

Coulez un peu de compotée dans le fond des verres, réfrigérez un peu. Ajoutez une couche de caramel de fruits, puis une couche de crème. Terminez par une couche de caramel de fruits.

Source : <http://maminaclaude.canalblog.com/archives/2007/07/30/5754252.html>