



VERRINES D'ABRICOTS AU CAMEL DE FRUITS ET NUAGE DE ROMARIN



Pour 4 verrines hautes et étroites:

600 g d'abricots

80 g de sucre , ou plus, selon vos envies mais je vous conseille de garder une bonne dose d'acidité

10 càs de caramel au beurre salé ou salidou (ou fait soi-même)

20 de crème liquide

4 branches de romarin longues comme un petit doigt

2 càc de sucre glace

Laver et dénoyauter les abricots. Les mettre dans une casserole avec le sucre et les faire cuire, jusqu'à l'obtention d'une compote, mixer.

Faire chauffer doucement la crème avec le romarin, laisser refroidir, filtrer.

Prélever 10 càs de compote d'abricots, les mélanger avec le caramel en chauffant doucement pour que le mélange soit homogène.

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

Finition:

Si ce n'est pas déjà fait, monter la crème en chantilly au batteur en lui incorporant les 2 càc de sucre glace en 2 fois lorsque la crème commence à être ferme et à faire le bec d'oiseau.

Couler un peu de compotée d'abricots au fonds de vos verres, après un petit passage au frigo, ajouter un couche de caramel de fruits puis la chantilly à la poche à douille et terminer par un peu de caramel.