

19 juillet 2008

**Oreillons d'abricots rafraîchis à la verveine fraîche
et son sorbet, coulis de fruits rouges**



Au feeling pour les proportions...

Faire un sirop de sucre 1 litre d'eau et 500gr de sucre semoule, faire bouillir ajouter un jus de citron et 5/6 branches de verveine fraîche. Laisser infuser à couvert pendant 5 minutes.

Retirer ensuite la verveine et plonger dans ce sirop les abricots coupés par la moitié et les faire cuire en les tenant moelleux mais pas trop cuit les laisser refroidir dans le sirop et les mettre au frigo.

Confectionner un coulis de fruits rouge normal et en parallèle un sorbet abricot avec une petite pointe de verveine.

Monter ensuite l'assiette en ayant pris le soin de bien égoutter les oreillons d'abricots au préalable et dresser comme sur la photo avec en décoration des feuilles de verveine fraîche. (menthe sur la photo)

N.B. La verveine supporte difficilement le froid et la chaleur.

Source : Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy
Pour La Chronique du Lecteur