



GLACE AU SALERS ET SA COMPOTEE D'ABRICOTS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

Turbinage: 20 mn

Pour 6 quenelles de glace:

¼ l de lait entier

100 g de salers râpé

125 g de ricotta

60 g d'abricots secs moelleux (ou de très bonne marmelade)

Quelques traits de balsamique réduit

Sel et poivre blanc

La glace:

Chauffer le lait et dès que l'ébullition est atteinte, couper le feu et incorporer les fromage râpé. Laisser infuser 10 mn. Lorsque le lait est encore chaud, le filtrer pour éliminer la matière solide du fromage.

Ajouter la ricotta en remuant pour la faire fondre. Mixer si nécessaire. Saler, poivrer, laisser refroidir et réserver au frais. Cette opération peut-être faite la veille.

La "compote" d'abricots:

Couper les abricots en petits morceaux (en conserver quelques uns pour la déco de l'assiette), les mixer avec 1 càs d'eau si nécessaire. Réserver.

Finition et dressage:

Turbiner la glace ou la passer en sorbetière. Lorsqu'elle est prise mais encore un peu tendre, former une quenelle et la poser sur l'assiette de service à côté d'une demi quenelle de marmelade d'abricots et de quelques traits de balsamique. Servir immédiatement.