

## **Verrines aux abricots, parfum de violette**

### **Côté marché : (pour 4 verrines)**

550 g d'abricots (sans les noyaux)

4 cs de sucre de canne bio

50 ml d'eau

150 g de fromage blanc en faisselle

20 cl de crème liquide entière

2 ou 3 cs de sirop de violette

1 cc de myrtilles ou cassis

8 cc de confit de fleurs de violette + 4 violettes pour la déco

3 violettes concassées (bonbons)

8 cc de poudre de biscuits roses Fossier



### **Pour la compotée d'abricots : (à préparer la veille)**

Dénoyautez les abricots et laissez-les macérer 1 h au frais dans le sucre. Faites-les cuire à feu doux 15 mn environ, laissez-les refroidir, mixez et réservez au frais.

Le lendemain, préparez la chantilly au fromage blanc et à la violette. Faites égoutter le fromage blanc. Je le mets dans un chinois que je pose dans une passoire, (environ 1 h avant). Préparer maintenant votre chantilly, versez la crème entière dans le robot, augmentez progressivement la vitesse. Lorsque la chantilly commence à être ferme, versez le sirop de violette ainsi que les fruits (myrtilles ou cassis, pour la couleur) et à la fin ajoutez le fromage blanc égoutté.

Déposez 2 cc de biscuits roses dans le fond des verrines, le confit de violette, la compotée d'abricots, la chantilly au fromage blanc au parfum de violette, décorez avec des brisures de violettes (bonbons) et sur le dessus mettez 1 violette que l'on récupère dans le pot de confit de fleurs de violettes (se trouve en grandes surfaces).

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>