



Verrines d'abricots à la lavande



Les abricots confits :

Fondre dans une poêle 100g de miel de lavande avec 25g de beurre, ajouter 1cs de sucre à la lavande non tamisé et 2cs d'eau. Laisser frémir et recouvrir avec les abricots coupés en 4 faces coupées en bas. Cuire à frémissements quelques minutes, les retourner, les laisser à nouveau confire quelques minutes. Arrêter la cuisson et refroidir dans le jus.

La crème bavaroise :

1 feuille 1/2 de gélatine ramollie à l'eau froide, 300g de pulpe d'abricots Ravi fruits ou, en saison 300g d'oreillons d'abricots, 1cs de sirop d'orgeat, 25g de sucre à la lavande, 1/2 jus de citron, 15cl de crème fleurette entière.

Mixer finement les abricots avec le sucre à la lavande et le jus de citron, tamiser. Tiédir le sirop d'orgeat et y dissoudre la gélatine essorée. Mélanger soigneusement à la pulpe d'abricots. Monter la crème en chantilly mousseuse et l'incorporer à la purée de fruit. Répartir la mousse au fond des verrines, tapoter pour lisser. Réserver au frais quelques heures, quand la mousse est prise la recouvrir avec les abricots confits. Ces verrines se conservent 2 jours au frigo.