



# INSTANT GOURMAND



## Bavarois abricot-amande à la lavande



Pour 2 personnes :

- 200ml de lait d'amandes
- 100ml de jus d'abricot à la lavande
- 2 feuilles de gélatine
- ½ cuillère à café d'extrait d'amande amère (facultatif)

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. L'égoutter et la faire bouillir quelques secondes au four à micro-ondes dans 1 cuillère à soupe d'eau. Laisser tiédir. Batre le lait d'amandes avec le jus d'abricot à la lavande. Ajouter la gélatine et éventuellement de l'extrait d'amande amère. Répartir la préparation dans deux ramequins et placer au frais au moins quatre heures. Démouler et déguster bien frais.

Jus d'abricot à la lavande

- 3 abricots
- 100ml d'eau
- 40g de sucre roux
- 4 cuillères à soupe de fleurs de lavande séchées

Porter à ébullition l'eau et le sucre pendant 5min. Hors du feu, ajouter les fleurs de lavande séchées et laisser infuser au moins 15min. Filtrer le sirop et le mixer avec les abricots puis passer l'ensemble au chinois.