



VERRINES COMPOTEE D'ABRICOTS/CHANTILLY ORGEAT

la compotée d'abricots :

un certain nombre d'abricots - 2 c à s de sucre roux –

Mettre à cuire les abricots dénoyautés avec le sucre roux. Ils doivent être à peine cuits et garder leur belle couleur. *Je sais je ne suis pas très précise, mais vous êtes grands et vous allez bien vous débrouiller.*

la chantilly à l'orgeat :

25cl de crème liquide - 2 c à s de sirop d'orgeat -

Battre au fouet la crème dans un bol bien froid. Délicatement ajouter l'orgeat à l'aide d'une spatule.

Les verrines :

Déposer une cuillère à soupe de compotée refroidie, puis à la poche à douille faire une couche de chantilly, saupoudrer d'amandes torréfiées concassées.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr