



VERRINES D'ETE AUX ABRICOTS

Pour 5 verres à tapas ou + si mini-verrines :
Une couche de gelée à l'abricot
une couche de fromage blanc battu (10 X) à 20%
une couche de compotée d'abricots
quelques noisettes concassées torréfiées

Pour la gelée d'abricots :

175g de pulpe d'abricots - 75g d'eau minérale - 1 1/2 feuille de gélatine –

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.

Faire fondre la pulpe avec l'eau, amener à ébullition. Laisser bouillir 3 min. Ajouter la gélatine essorée dans vos mains. Répartir dans les verres à tapas. Recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Pour le fromage blanc battu 10 fois avec la cuillère, l'étendre avec une poche à douille en une couche.

Pour la compotée d'abricots : faire à peine cuire des abricots dénoyautés avec du gros sucre roux . Laisser refroidir, répartir sur le fromage blanc.

Ajouter les noisettes torréfiées concassées.

Remettre au froid.