

Crème d'abricots et abricots caramélisés

Préparation 15 mn

Réfrigération 2 h minimum

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 feuilles de gélatine

300 g d'oreillons d'abricots frais (ou surgelés mais pas au sirop)

125 g de sucre semoule

25 g de sirop d'orgeat

60 g d'amandes émondées

2 c à s d'eau minérale

300 g de crème liquide entière

Pour le décor et la finition :

1 c à s de sucre semoule

1 noix de beurre

Une dizaine d'oreillons d'abricots (je dirais 12 surtout pour 6)

Quelques amandes émondées et hachées grossièrement

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre les abricots dans un récipient avec le sucre et mixer les fruits au mixer plongeant pour obtenir une purée assez fine. Réserver.

Mixer les amandes, le sirop d'orgeat et l'eau pour obtenir un coulis assez granuleux. J'ai dû rajouter de l'eau car l'ensemble était trop épais. Faire chauffer ce mélange dans une casserole sur feu doux et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Mélanger et retirer du feu. Laisser tiédir et mettre le mélange dans la pulpe d'abricots tout en remuant avec une spatule.

Incorporer délicatement la crème que vous aurez fouettée en chantilly et répartir dans les verres. Mettre au frais au moins 2 heures.

Pour la décoration :

Faire fondre le sucre dans une poêle sur feu moyen et attendre la couleur caramel clair. Ajouter le beurre pour stopper la cuisson du sucre et y mettre les oreillons d'abricots pour les cuire légèrement tout en les enrobant du jus de cuisson.

Laisser tiédir les abricots et les disposer sur les verres. Parsemer d'amandes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>