



CREME DOUCE ET CROQUANTE A L'ABRICOT



Pour 6 personnes:

400 g d'oreillons d'abricots décongelés (+ 6 pour la déco)
100 g de sucre en poudre + 3 càs
2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau
25 cl de crème fleurette
40 g d'amandes effilées

Mixer longuement les abricots décongelés avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une purée assez fluide et très fine. En prélever la valeur d'une tasse. Chauffer cette tasse au micro-ondes et ajouter la gélatine, remuer pour qu'elle fonde rapidement. Rajouter cette pulpe à la purée précédente. Réserver.

Monter la crème bien froide en chantilly bien ferme. L'incorporer délicatement à la pulpe d'abricots avec une spatule. Mettre dans les coupes, verres, verrines ou tasses et réserver au froid.

Cette crème peut-être faite la veille sans problème.

Préparer les abricots servant pour la décoration en faisant caraméliser les 3 càs restantes. Lorsque le caramel est blond clair, passer les abricots pour qu'ils prennent un peu de couleur. Les enlever et les débarrasser sur une assiette.

Dans le caramel restant dans la poêle, jeter les amandes effilées et remuer à la cuillère en bois pour que le caramel enrobe les amandes qui vont se réduire en une sorte de crumble au goût de nougatine.

Finition:

Quand la crème d'abricots a passé au moins 2 heures au frigo, décorer le dessus de la coupe avec le crumble et un oreillon d'abricot.

Remettre au frais.