

Abricots poêlés au miel de tilleul, crumble aux amandes et glace « tonka »

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation: 1 heure

Temps de cuisson: 25 minutes

Temps d'attente: 1 ou 2 heures

Ingrédients pour la glace :

- 130 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait d'amande (produit bio)
- 50 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 fève tonka ou quelques gouttes d'extrait d'amande amère

Ingrédients pour le sablé :

- 100 g de farine bisés biologique (farine semi-complète)
- 50 g de poudre d'amandes
- 75 g de beurre demi-sel froid
- 75 g de sucre en poudre

Ingrédients pour la compotée d'abricots :

- 1 kg d'abricots
- Un peu de beurre doux
- 60 g de sucre en poudre
- 1 belle cuillère à soupe de miel de tilleul
- 1 petite cuillerée à café d'agar-agar en poudre

RECETTE:

1) Préparer la glace:

Faire chauffer le lait d'amande et la crème liquide.

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la maïzena et la fève tonka finement râpée.

Verser le liquide chaud sur l'appareil et bien mélanger. Verser dans une casserole et faire épaissir à feu doux comme une crème anglaise (attention, cela ne doit pas bouillir).

Laisser refroidir complètement la crème, verser dans une sorbetière et laisser turbiner pour obtenir une glace.

2) Préparer le crumble:

Verser dans un saladier la farine, le sucre, la poudre d'amandes et le beurre bien froid en petits dés.

Sabler du bout des doigts pendant quelques minutes jusqu'à ce que le beurre soit bien réparti.

Cuire la pâte, bien étalée sur une plaque à pâtisserie pendant 10 minutes à 180°C (th. 6).

Sortir du four et réserver.



3) Préparer les abricots:

Laver et couper les abricots en petits morceaux. Mettre une poêle sur le feu et faire revenir les abricots avec un peu de beurre.

Saupoudrer de sucre en poudre, verser le miel et répartir l'agar-agar. Bien mélanger et cuire à feu doux/moyen pendant environ 10 minutes.

Laisser tiédir le mélange.

4) Préparer les assiettes:

Prendre un cercle de 8 cm de diamètre et le déposer dans l'assiette. Verser du crumble et bien tasser.

Ajouter deux ou trois cuillerées d'abricots cuits puis retirer délicatement le cercle. Déposer une petite verrine de glace à côté.

Décorer les assiettes de fève tonka râpée et de miel. Déguster sans attendre !