

Gratins d'abricots

Source :
PRIMA - Cuisine Gourmande
juin/juillet 2009, page 83

Une recette assez classique mais assez simple à réaliser et qui peut être servie en mini dessert sur une assiette dédiée à l'abricot, accompagnée d'une mousse à l'abricot au nougat et d'un abricot rôtis aux épices.

Composition
pour 4 mignardises

200 g d'abricots
1 oeuf
30 g de sucre en poudre
20 g d'amandes en poudre
1/2 c. à café de Fleur de Maïs
10 cl de crème liquide
Beurre
Amandes effilées (facultatif)

Pour un dessert unique, doubler les quantités.

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à café, 1 verre doseur, 1 balance, 1 saladier, 1 fouet, 4 tasses à café pouvant aller au four ou 4 petits ramequins



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Beurrer les tasses ou les ramequins.

Rincer les abricots sous un filet d'eau froide, les éponger, les couper en deux puis les dénoyauter. Les couper ensuite en petits quartiers et les déposer dans les tasses ou les ramequins.

Préchauffer le four à 180° C.

Dans un saladier, fouetter l'oeuf entier et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit moussé. Ajouter les amandes en poudre, la Fleur de Maïs et la crème liquide. Bien mélanger.

Verser la préparation sur les abricots et, si vous le souhaitez, parsemer d'amandes effilées.

Mettre au four et laisser cuire de 20 à 30 minutes quand le dessus a bien doré.

Servir tiède ou froid.