

ABRICOTS ROTIS, GLACE PISTACHE



Préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

- 8 abricots bien murs
- 50 g de beurre
- 50g de sucre semoule
- 8 bâtons de vanille
- glace à la pistache

Dénoyautez les abricots coupés en deux. Sur chaque moitié, à la base de l'emplacement du noyau, réalisez un trou avec une pique et passez ensuite le bâton de vanille dans ce trou pour reconstituer l'abricot. Vous procédez de même pour les 8 abricots.

Dans un sautoir, faites fondre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel clair. Ajoutez les abricots et faites-les cuire 8 à 10 minutes. Ils sont cuits lorsque la chair est fondante et la peau légèrement fripée.

Disposez les abricots dans des coupes givrées 15 minutes au congélateur. Puis ouvrez délicatement les abricots et déposez une boule de glace au centre des abricots, en enfonçant la vanille dans la base de la glace.

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !! Adresse de Nicole :
190 chemin des Fourneaux – Belmont d'Uriage – 38410 St Martin d'Uriage.