

MOUSSE D'ABRICOTS AU SIROP D'ORGEAT, COULIS DE FRUITS ROUGES & AMANDES GRILLEES

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min pour les amandes effilées grillées

Réfrigération : 2-3 heures



- 1 boîte 4/4 d'abricots au sirop**
- 4 cuillères à soupe de sirop d'orgeat**
- 15 cl de lait fermenté**
- 15 cl de crème liquide**
- coulis de fruits rouges à volonté**
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées**

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Quand il est chaud, y mettre les amandes étalées sur une feuille de cuisson ou un papier alu pour les faire dorer : surveiller !
- 2 Placer la crème liquide, les batteurs et un récipient au congélateur en prévision de la crème chantilly.
- 3 Egoutter les abricots, les mettre dans le bol du mixeur avec le lait fermenté et le sirop d'orgeat. Réduire le tout en purée.
- 4 Sortir les éléments mis au congélateur, verser la crème liquide dans le saladier et battre la crème en chantilly.
- 5 Ajouter la purée de fruits sur la chantilly, fouetter à nouveau quelques secondes pour bien mélanger.
- 6 Répartir dans des coupes ou verres/verrines et mettre au frais pour 2-3 heures.
- 7 Au moment de servir, arroser de coulis de fruits rouges et parsemer d'amandes effilées.