

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FAISSELLE - COMPOTEE D'ABRICOTS - CHANTILLY AU CITRON VERT

**Pour 6 personnes :
6 faisselles individuelles de vache**

Compotée d'abricots : 1kg d'abricots - 3 càs de sucre roux - le jus d'1/2 citron -

Dénoyauter les abricots. Découper chaque oreillon en 4, les glisser dans une cocotte, répartir le sucre et verser le jus de citron. Cuire à feu moyen couvert pendant un bon quart d'heure. Aussitôt cuite verser la compotée dans un saladier. Laisser refroidir à température ambiante.

Chantilly au citron vert : 25cl crème liquide entière - 2càs sucre glace - zeste râpé d'1 citron vert - le jus d'1/2 citron vert -

Battre la crème en ajoutant le sucre, un peu de zeste râpé. Verser délicatement le jus et battre encore. Réserver au frais.

Montage (au moment du service) :

Dans des petits bols, démouler une faisselle de vache, entourer d'une cuillère à soupe de compotée d'abricot, poser une quenelle de chantilly sur le sommet de la faisselle. Saupoudrer de zeste de citron vert.