

Blanc-manger vanillé aux abricots, croquants aux amandes



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le blanc-manger :

½ litre de crème fleurette, 70g de sirop d'orgeat, 8g de gélatine (4 feuilles)

Pour le croquant aux amandes :

2 œufs, 230g de sucre, 50g de farine, 130 d'amandes entières concassées grossièrement

Pour les abricots

600g d'abricots, 2 cuillères de sucre, 2 gousses de vanille

Finition :

1 barquette de framboise, Sorbet abricot

Les croquants

Mélanger tous les ingrédients.

Déposer des noix de pâte à croquant sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis de cuisson en les espaçant bien car la pâte va s'étaler.

Cuire au four à 180° pendant 10 à 15mn.

Les croquants doivent être bien dorés et croustillants.

Le blanc-manger :

Faire chauffer la crème et le sirop sans faire bouillir et ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans un bol d'eau froide.

Bien mélanger pour faire fondre la gélatine et verser dans 6 bols.

Laisser prendre au frais pendant au moins 3 heures.

Les abricots :

Couper les abricots en 2 et enlever les noyaux. Les ranger sur une plaque à pâtisserie.

Saupoudrer de sucre et de gousses de vanille taillées en fins sifflets.

Couvrir d'une feuille de papier aluminium et cuire au four à 180° pendant 15mn pour obtenir des abricots fondants.

Dressage :

Répartir les abricots sur les blancs mangers.

Poser dessus quelques framboises et une quenelle de sorbet abricot.

Coiffer le tout d'un croquant...croquant !