

Verrines aux Abricots (Maxi cuisine N° 123 Mars 2018)

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 boîte d'oreillons d'abricots au sirop
- 400 g de fromage frais
- 20 cl de crème liquide entière et bien froide
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

Egouttez les oreillons d'abricots. Mixez-les jusqu'à obtenir un coulis très lisse.

Fouettez la crème liquide en chantilly, incorporez le sachet de sucre vanillé. Fouettez légèrement le fromage frais, incorporez-le à la chantilly sans trop mélanger.

Versez un peu de crème chantilly au fromage au fond de chaque verrine, puis versez la purée d'abricots en alternance avec la chantilly.

Terminez par la purée d'abricots.

Plus sucré - Vous pouvez fouetter un peu de sirop d'abricot avec le fromage frais avant de l'incorporer à la chantilly. Si vous avez le temps, vous pouvez aussi faire chauffer le sirop pour le concentrer et l'épaissir, et en mixer 1 à 2 cuillères à soupe avec les oreillons d'abricots.

Bon appétit : Jacqueline et Jean Claude les 9 et 10 Avril 2018