



Abricots au romarin, chantilly au miel et croustillant de galettes

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

20 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 200g d'éclats de galettes St Michel • 50g de beurre
- 100g de sucre cassonade
- 30 abricots (1,4kg)
- 300g de crème liquide UHT 35% • 20g de miel
- 100mL de vin blanc (muscat sec) • 10 brin de romarin

LA RECETTE

- Laver le romarin.
- Laver les abricots, les couper en quartiers et les mélanger délicatement avec le sucre et les brins de romarin.
- Monter la crème au batteur mélangeur et la parfumer avec le miel. Réserver au frais.
- Poêler vivement les abricots avec le beurre, le sucre et le romarin sans trop les laisser cuire (juste caraméliser).
- Débarrasser les abricots et déglacer la cuisson avec le vin pour réaliser un sirop.

LE MONTAGE

- Dresser les quartiers d'abricots encore tièdes sur assiette, les napper de sirop et les saupoudrer d'éclats de galettes St Michel.
 - Agrémenter les assiettes d'une quenelle de chantilly au miel et décorer avec le romarin.
-