

VERRINE GELEE D'AMANDE & D'ABRICOT

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Réfrigération : 4 heures



Gelée d'amande :

150 g de pâte d'amandes

30 cl de lait

2 feuilles de gélatine (soit 4 g)

Gelée d'abricots :

15 cl de nectar d'abricots

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 feuille de gélatine (soit 2 g)



Gelée d'amande :

- 1 Mettre les 2 feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- 2 Râper la pâte d'amandes.
- 3 Porter le lait à ébullition et y mettre à fondre la pâte d'amandes sur feu doux en remuant souvent.
- 4 Hors du feu, y dissoudre la gélatine essorée, bien remuer puis répartir dans des verrines.
- 5 Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Gelée d'abricots :

- 1 Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- 2 Faire chauffer le nectar d'abricots et le sucre jusqu'à ébullition.
- 3 Hors du feu, y faire fondre la gélatine, bien mélanger et laisser refroidir sans prendre puis répartir sur la gelée d'amande.
- 4 Réserver au frais pendant 2 heures au moins
- 5 Pour la déco, on peut utiliser des abricots frais coupés en quartiers.

