

# Ile flottante sur coulis d'abricots

Préparation 20 min.

Cuisson 20 min.



## 6 personnes

5 blancs d'œufs  
2 sachets de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
750 gr. d'abricots  
120 gr. de sucre en poudre  
25 cl d'eau  
le jus d'un citron  
1 boîte de bricelets enroulés

## 24 personnes

20 blancs d'œufs  
8 sachets de sucre vanillé  
4 pincées de sel  
3 kg. d'abricots  
480 gr. de sucre en poudre  
1 dl d'eau  
4 citrons  
4 boîte de bricelets enroulés

## Neige

Monter les blancs en neige avec le sel.

Rajouter le sucre vanillé et battre encore quelques instants.

Faire chauffer de l'eau dans une casserole.

A l'aide de deux grandes cuillères, former une grosse boule de blancs d'œufs et la déposer sur l'eau frémissante.

Laisser pocher 1 min. en tout en la retournant à mi cuisson puis l'égoutter sur une passoire.

Préparer ainsi 6 à 8 boules.



## Coulis d'abricots

Laver et dénoyauter les abricots, les faire cuire avec l'eau le sucre et le jus de citron.

Mixer lorsqu'ils sont tendres, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Napper le fond de chaque assiette d'une couche de coulis et déposer une boule au centre



## Service

Dans un bol ou une grande assiette, un fond de coulis d'abricot, une boule de blanc et parsemer de miettes de bricelets ou un bricelet roulé

Bon appétit !