



Dessert froid – Abricots à la neige

Préparation 20 min.

Cuisson 20 min.

6 personnes

5 blancs d'oeufs
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'oeufs
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

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'oeufs 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 un boule au centre