

Glace à l'abricot

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g d'abricots
- 150g de sucre
- 3 œufs
- 2C à soupe de miel + la moitié d'un jus de citron

Préparation :

Pocher les abricots coupés en deux et dénoyautés pendant 5mn avec le jus de citron.

Les égoutter, les faire revenir dans une poêle anti-adhésive avec les 2 cuillerées à soupe de miel, pendant 5 mn. Les mettre dans un saladier et les mixer.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Battre les jaunes avec le sucre (pendant 7mn) ajouter la purée d'abricot, la chantilly.

Montez les blancs en neige, ajoutez-les à la préparation délicatement et mettre au congélateur pour 24 heures, dans un bac approprié. Vous pouvez remplacer les abricots par des pêches, des nectarines, des cerises etc.

Bon appétit!