



GLACE A LA VERVEINE-CITRONNELLE ET ABRICOTS RÔTIS

Glace à la verveine-citronnelle : 1l lait frais entier - 50g feuilles de verveine-citronnelle fraîche - 200g crème fraîche liquide entière - 240g sucre en poudre - 8 jaunes d'oeufs -

La veille : porter à ébullition 200g de lait avec les feuilles de verveine glissées dans un sachet à thé

Retirer du feu. Laisser infuser 6 minutes. Porter à ébullition les 800g de lait restant. Filtrer le lait avec la verveine au dessus du lait bouillant. Réserver. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre. Verser dessus le lait bouillant tout en fouettant vivement. Reverser le tout dans la casserole. Faire chauffer tout en mélangeant jusqu'à 85°C. Refroidir dans un bain-marie d'eau glacée. Mixer au mixeur plongeant. Garder dans une bouteille au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Mixer une 2ème fois. Verser dans la sorbetière et faire tourner suivant les instructions de l'appareil.

Abricots rôtis à la verveine : 9 abricots - beurre - sucre cassonade - amandes effilées - 2 tiges de verveine-citronnelle -

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante.

Beurrer légèrement un plat à gratin. Placer les abricots dénoyautés et partagés en 2. Ajouter dans chaque creux une pointe de beurre doux. Saupoudrer de cassonade. Répartir des amandes effilées. Ajouter les tiges de verveine.

Enfourner et cuire 20 minutes.

Réserver à température ambiante.