

## Poêlée d'abricots au sirop d'érable et sa glace au lait d'amande

### Les ingrédients pour la glace au lait

40 cl de lait  
75 g de poudre d'amandes  
70 g de sucre  
10 cl de sirop d'orgeat  
3 jaunes d'oeufs  
1 grosse c à s de crème fraîche

### Les ingrédients pour la poêlée d'abricots pour 4 personnes :

12 beaux abricots  
25 g de beurre  
10 cl environ de sirop d'érable  
10 g d'amandes effilées

### Préparation de la glace :

Amener le lait à ébullition et ajouter les amandes en poudre. Laisser infuser hors du feu quelques minutes puis filtrer le lait à la passoire fine et lui ajouter le sirop d'orgeat.

Travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajouter la crème fraîche, puis le lait filtré. Remettre sur feu doux et faire épaissir comme une crème anglaise en mélangeant et sans faire bouillir, jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir et mettre en sorbetière.

### Préparation de la poêlée d'abricots :

Faire griller à sec dans une poêle les amandes effilées et les réserver. Dans une petite poêle ou une casserole mettre 1/3 environ du sirop d'érable et le faire caraméliser. Quand les bulles deviennent de plus en plus grosses le sirop est prêt à être verser en faisant des motifs sur une toile silicone, ou un marbre ou une plaque antiadhésive. Laisser refroidir.

Couper les abricots en 2 et les dénoyauter.

Au moment du service, dans une poêle, mettre le beurre, le faire fondre à feu moyen et y mettre les oreillons d'abricots à revenir 2-3 mn en les retournant, puis ajouter le reste de sirop d'érable et les faire légèrement caraméliser en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient fondants mais il ne faut pas trop les cuire pour qu'ils ne comptent pas.

### Dressage des assiettes :

Mettre 6 oreillons d'abricots par assiette et une boule de glace au lait d'amande au centre. Parsemer d'amandes effilées grillées et mettre un peu du jus de cuisson. Décorer avec un motif en caramel de sirop d'érable. Servir sans attendre.