

Bavarois d'abricots sur croustillant praliné et poêlée d'abricots au sirop de lavande

Les ingrédients pour 2 personnes

Pour le bavarois :

300 g d'abricots bien mûrs

1 c à s de jus de citron

1,5 feuille de gélatine

20 g de sucre

10 cl de crème liquide entière

Pour le croustillant praliné :

40 g de chocolat de couverture au lait

40 g de gavottes (crêpes dentelles)

80 g de praliné

Pour la garniture :

4 abricots

Quelques framboises et 2 fraises

4 c à s de sirop de lavande

Préparation du croustillant praliné :

Faire fondre le chocolat et lui ajouter les gavottes émiettées puis la pâte pralinée.

Prendre 2 cercles en inox et les mettre sur un plateau recouvert de papier film. Répartir le croustillant praliné entre les 2 cercles en tassant avec une petite cuillère. Mettre au frigo 1 h minimum.

Préparation du bavarois :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Dénoyauter les abricots et les mixer finement avec le sucre et le jus de citron. Tamiser cette purée d'abricots.

Dans une casserole chauffer un peu de pulpe d'abricots et ajouter la gélatine essorée et égouttée. Verser ce mélange dans le reste de pulpe et mélanger vigoureusement.

Monter la crème en chantilly et l'ajouter délicatement au précédent mélange.

Répartir le bavarois d'abricots sur les croustillants et lisser la surface.

Mettre au frigo 3 h minimum.

Pour la décoration des assiettes :

Dans une poêle faire chauffer le sirop de lavande et poêler les abricots coupés en quartiers. Ils doivent légèrement caraméliser.

Pour servir :

Mettre les cercles au centre des assiettes et chauffer légèrement le tour avec un sèche-cheveux, retirer le cercle. Décorer avec les abricots poêlés au sirop de lavande et les framboises. Mettre sur le dessus du bavarois une framboise, une fraise émincée et un quartier d'abricot poêlé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>