

Glace à l'abricot



Il y a maintenant pratiquement trois ans, je vous proposais un irrésistible sorbet à l'abricot qui avait un goût de bonbon. Aujourd'hui je vous propose de l'abricot en version glace, toujours aussi gourmand ! Cette glace à l'abricot qui est une création est vraiment délicieuse, bien parfumée, c'est un petit délice qui est parfait pour se faire plaisir tout en douceur !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

250g d'abricot sans peau et dénoyautés

1/2c. à café de vanille en poudre

90g de sucre en poudre

1 pincée de sel

200ml de crème entière

150ml de lait

Préparation:

Coupez en morceaux les abricots et mettez-les dans une casserole avec la vanille, les sucres et le sel.

Portez à ébullition et laissez frémir sur feu doux jusqu'à ce que les morceaux d'abricots soient tendres. Ecrasez grossièrement les abricots à l'aide d'une fourchette. Laissez refroidir.

Réservez 3c. à soupe de purée et mélangez le reste avec la crème et le lait. Laissez complètement refroidir au réfrigérateur.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Transférez la glace dans un bac bien froid. Incorporez le reste de purée d'abricot puis entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.