

# Tartelettes aux abricots secs et glace à la lavande

## Ingrédients pour la glace à la lavande :

30 cl de lait  
20 cl de crème liquide  
4 jaunes d'oeuf  
85 g de sucre en poudre  
2 têtes de fleurs de lavande

## Ingrédients pour 8 tartelettes :

20 abricots secs  
1 pâte feuilletée déroulée de 250 g  
1 tête de fleurs de lavande  
20 cl d'eau  
3 cuillères à café de miel  
30 g de beurre

## Préparation de la glace :

Faire chauffer le lait et la crème, lorsqu'ils sont chauds, ajouter les fleurs de lavande. Laisser infuser 10 minutes..

Dans un cul de poule, travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser le mélange lait-crème en le chinoisant.

Remettre sur le feu, faire chauffer en remuant, la préparation doit napper la cuillère.

Laisser refroidir.

Réserver 15 minutes au congélateur puis mettre dans la sorbetière 20 minutes.

Réserver au congélateur.

## Préparation des tartelettes :

Allumer le four à 200°.

Mettre les abricots dans une assiette creuse. Faire chauffer l'eau avec la tête de fleurs de lavande, la verser sur les abricots.

Laisser gonfler 15 minutes.

Égoutter.

Découper 8 disques dans la pâte feuilletée. Les poser sur du papier sulfurisé

Partager les abricots en deux.

Poser 5 demi-abricots en corolle sur les pâtes feuilletées.

Verser le miel sur chaque tartelette et quelques noisettes de beurre.

Faire cuire 20 minutes, les tartelettes doivent être dorées.

Les servir tièdes avec deux boules de glace à la lavande.