

Variations autour de l'abricot

Ingrédients pour le brownies pour 6 personnes :

150 g d'abricots
30 g de sucre en poudre + 175 g
4 oeufs
60 g de farine
90 g de beurre
40 g de poudre d'amandes
30 g d'amandes entières
1 pincée de sel

Ingrédients pour la gelée :

100 g de purée d'abricots
8 g de gélatine
10 cl d'eau
100 g d'abricots
40 g de sucre

Ingrédients pour le sorbet :

330 g d'abricots
100 g de sucre
10 cl d'eau
le jus d'un demi citron

Ingrédients pour la confiture d'abricots à la lavande :

560 g de chair d'abricot
450 g de sucre
3 têtes de lavande

Préparation de la purée d'abricots :

Laver et ôter les noyaux des abricots.
Les disposer dans un plat allant au four, saupoudrer de 30 g de sucre.
Cuire 20 minutes à 180°.
Mixer, ajouter le beurre fondu.

Préparation des brownies :

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf.
Faire blanchir les jaunes avec 175 g de sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
Incorporer la farine et la poudre d'amandes.
Ajouter la purée d'abricots refroidie puis les amandes entières.
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
Incorporer délicatement à la pâte aux abricots.
Beurrer un moule rectangulaire, verser la préparation sur 3 centimètres de hauteur.
Cuire à 180° pendant 20 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la gelée :

Détailler 100 g d'abricots en petits dés.
Les mettre dans une sauteuse avec 40 g de sucre, les faire caraméliser.
Les déposer au fond de moules individuels en silicone.
Mettre la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide.
Faire 100 g de purée d'abricots.
Faire chauffer 10 cl d'eau avec le sucre y faire fondre la gélatine, incorporer à la purée d'abricots.
Verser sur les abricots caramélisés.
Réserver 2 heures au réfrigérateur lorsque la gelée est froide.

Préparation du sorbet :

Faire une purée avec 330 g d'abricots et 100 g de sucre.
Ajouter 10 cl d'eau et le jus d'un demi citron, émulsionner.
Réserver au congélateur 15 minutes.
Mettre dans la sorbetière, turbiner 20 minutes.

Préparation de la confiture :

Mélanger les abricots et le sucre, laisser macérer 2 heures.
Ajouter la lavande.
Cuire 15 minutes à feu vif, puis 15 minutes à feu doux.
Une goutte de confiture coulée sur une assiette très froide doit se figer lorsque la confiture est prête.
Verser dans des bocaux ébouillantés. Fermer et retourner jusqu'à complet refroidissement.

Dresser l'assiette avec un brownies découpé à l'emporte pièce, une boule de glace, une gelée d'abricot et une cuillère de confiture déposée sur le brownies.