

Croustillant d'abricots aux deux coulis

■ 6 pers. ■ Préparation : 35 mn ■ Cuisson : 10 mn

● 100 g de sucre glace
● 20 cl de lait ● 40 g de farine
● 150 g de beurre ● 1 kg
d'abricots ● Le jus d'un
citron ● 10 cl de crème pâtis-
sière ● 10 cl de crème
fraîche ● 150 g de sucre se-
moule ● 50 g de choco-
lat amer ● Ustensile : une
poche à douille

1 Mélangez 100 g de sucre
glace, 4 cl de lait, 40 g de
farine et 35 g de beurre fondu
au fouet. Disposez ce mélan-
ge à l'aide de la poche sur la
plaque du four doublée d'une
feuille de cuisson, en formant

de fines crêpes de 10 cm de
diamètre. Faites cuire 4 à
5 mn au four (210 °C, th. 7).

2 Préparez le coulis d'abri-
cots en mixant 100 g
d'abricots dénoyautés avec
50 g de sucre semoule. Pour
le coulis de chocolat, faites
fondre 50 g de chocolat amer
au bain-marie. Faites chauf-
fer le reste de lait et 50 g de
sucre semoule. Portez à ébul-
lition et ajoutez le chocolat.

3 Dans une poêle, faites
cuire les abricots, préa-
lablement dénoyautés et

coupés en deux, avec un peu
de beurre, 50 g de sucre se-
moule et le jus de citron. Mé-
langez la crème pâtissière
avec la crème fraîche
fouettée.

4 Mettez un croustillant au
centre de chaque assiet-
te, puis disposez les abricots
en dôme. Déposez sur le
haut une grosse cuillerée de
crème. Disposez deux ou
trois demi-croustillants pour
créer du volume. En finition,
laissez couler des cordons
de coulis d'abricot et de cho-
colat dessus et autour.