

ABRICOTS POÊLÉS AU ROMARIN

Apricot-rosemary-sabayon verrines

Recette élaborée par l'Ecole Lenôtre pour Elle & Vire

Recipe from the Ecole Lenôtre for Elle & Vire



Catering



Dessert Base Collection

Abricots poêlés au romarin

Abricots poêlés

500 g d'abricots au sirop
100 g de sucre
5 g de beurre Mycryo
QS de romarin

Biscuit coloré

1 biscuit cuillère rouge

Pâte à crumble

100 g de sucre semoule
100 g de farine
75 g de Beurre Gastronomique Elle & Vire

Coulis gélifié

500 g de pulpe d'abricot
40 g de sucre semoule
10 g de feuille de gélatine

Sabayon

1 L de Dessert Base Sabayon – Gratin de fruits
Elle & Vire

Abricots poêlés

Couper les abricots en quartiers. Faire fondre le beurre Mycryo y ajouter les abricots. Parsemer de sucre puis faire compôter 15 mn sans coloration. Ajouter les brins de romarins puis faire caraméliser. Réserver au frais.

Biscuit coloré

Prévoir un biscuit cuillère rouge de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur

Pâte à crumble

Mélanger les trois ingrédients ensemble. Emitter la pâte à crumble sur une plaque à pâtisserie. Enfourner à 165°C pendant 20 min. Faire refroidir 1 heure.

Coulis gélifié

Faire chauffer la pulpe de fruits et le sucre à 45°C. Ajouter la gélatine fondue. Verser dans les verres. Faire prendre au frais.

Sabayon

Foisonner la Dessert Base bien froid.

Finition

Mettre le biscuit coloré sur le coulis gélifié. Garnir de Sabayon. Ajouter les abricots poêlés au romarin. Parsemer de crumble et décorer de brins de romarin frais.

Apricot-rosemary-sabayon verrines

Sautéed apricots

500 g apricots in syrup
100 g sugar
5 g Mycryo butter
Rosemary

Coloured sponge biscuit

1 red-coloured sponge biscuit

Crumble

100 g caster sugar
100 g flour
75 g Elle & Vire Gourmet Butter

Jellied apricot coulis

500 g apricot purée
40 g caster sugar
10 g gelatine in sheets

Sabayon

1 L Elle & Vire Sabayon-Fruit Gratin Dessert Base

Sautéed apricots

Cut the apricots in quarters. In a pan, melt the Mycryo butter and add the apricots. Sprinkle with the sugar and cook for 15 minutes without letting them colour. Add the rosemary leaves and caramelize. Refrigerate.

Coloured sponge biscuit

Prepare a red-coloured sponge biscuit 18 cm in diameter and 4 cm high.

Crumble

Mix the three ingredients together. Break up the crumble mixture on a baking sheet. Bake at 165°C/329°F for 20 min. Cool for 1 hour.

Jellied apricot coulis

Heat the apricot purée and the sugar to 45°C/113°F. Add the dissolved gelatine. Pour into glasses. Chill to set.

Sabayon

Whip the well-chilled the Dessert Base.

Finition

Place the coloured sponge biscuit on top of the jellied coulis. Add the sabayon. Add the sautéed apricots and rosemary. Sprinkle with the crumble and decorate with springs of rosemary.