



*Verrines aux fruits*

# Gelée d'abricots en verrines



**2h25** **10 min** **15 min** **2h** **101**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**8 Abricot sec**  
**30 cl Thé**  
**4 c. à soupe Sucre roux**  
**5 g Feuille de gélatine**

## Étape 1

Préparation de la gelée d'abricots en verrines

- 1 Couper les abricots secs en 4.
- 2 Faire chauffer le thé dans une casserole et retirer quand il arrive à ébullition. Y ajouter les abricots et faire compoter pendant une quinzaine de minutes à feu doux.
- 3 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 4 Filtrer le thé et le réchauffer sans le porter à ébullition, puis retirer du feu.
- 5 Essorer les feuilles de gélatines et les ajouter dans la casserole, bien remuer jusqu'à dissolution de la gélatine.
- 6 Ajouter le sucre en poudre et remuer encore.
- 7 Verser le mélange dans les verrines. Laisser reposer deux heures au frais.

## Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir décorer éventuellement avec des morceaux de d'abricots secs.