Crèmes

Crème fondante aux abricots et amandes

2h17	15 min	2 min	2h	134
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 20 g **Amande(s) entière(s)**
- 8 **Abricot(s)**
- 10 cl **Lait d'amande**
- 4 c. à soupe **Sucre roux**
- 0.5 c. à café **Arôme naturel de vanille**

Étape 1

Préparation de la crème d'amande et abricot

1. Monder les amandes si besoin.
2. Laver les abricots et ôter le noyau.
3. Mixer le lait d'amandes, les amandes, le sucre et le vanille jusqu'à obtenir une crème lisse.
4. Faire chauffer quelques minutes cette préparation pour l'épaissir.
5. La préparation doit napper la cuillère, un peu comme une crème anglaise.
6. Mélanger la crème d'amandes avec la purée d'abricot.
7. Verser la crème dans des ramequins laisser reposer au moins deux heures au réfrigérateur.
8. Servir frais.