



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.