

Mousse d'abricots

Pour 3 personnes.

1 boîte de 1/2 litre d'abricots au sirop; 200 g de crème fraîche; 75 g de sucre glace (impalpable) ; 1 trait de kirsch. Bâtonnets d'angélique confite.

Egoutter les abricots et en réserver un pour la décoration.

Passer les autres au mixer. Ajouter le sucre et le kirsch à la purée obtenue.

Battre la crème fraîche très froide en Chantilly bien ferme et l'incorporer au mélange. Lorsque la mousse est bien homogène, la verser dans une grande coupe.

Décorer avec l'abricot réservé et l'angélique. Garder au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures.

On peut également présenter cette mousse dans des coupes individuelles. Dans ce cas, penser à réserver trois abricots.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.