

les recettes d'Alice

Madeleines, abricots et sorbet fromage blanc



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

Ingrédients

8 abricots
160 gr de farine
450 gr de sucre
160 gr de beurre
2 br de romarin

3 œufs, 5 cl de lait
300 gr de fromage blanc
40 gr de miel
1/2 citron 1 sachet le levure chimique

Matériel nécessaire

1 sorbetière 1 plaque de madeleine en silicone

Préparation et réalisation

- 1- Râper le citron dans une casserole sur 30 cl d'eau, ajouter 150 gr de sucre, faire bouillir puis refroidir. Ajouter le fromage blanc et turbiner.
- 2- Dans une casserole mettre 20 cl d'eau et 200 gr de sucre, faire bouillir puis ajouter le romarin et les abricots coupés en deux, donner un bouillon et égoutter les abricots.
- 3- Faire fondre le beurre couleur noisette. Chauffer légèrement le lait et le miel. Blanchir les œufs et 100 gr de sucre, incorporer le lait puis la farine et le beurre refroidi. Dresser dans les moules et cuire 15 min à 200°C.

Conseils et astuces

Le romarin peut être remplacé par de la lavande.

Alice Délice

