

# les recettes d'Alice

## Verrines aux fruits rouges et jaunes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

### Ingrédients

20 cl de lait concentré non sucré	100 gr de sucre
1 jus de citron	80 gr de sucre
500 gr d'abricots	2 oeufs
100 gr de noix de coco râpée	
150 gr de fruits rouges	

### Matériel nécessaire

6 verrines	1 cul de poule	1 mixer
------------	----------------	---------

### Préparation et réalisation

- 1- Laver les abricots, ôter les noyaux. Les mixer avec les 80 gr de sucre et le jus de citron.
- 2- Monter le lait concentré bien frais en mousse au batteur électrique et l'incorporer à la purée d'abricots.
- 3- Répartir dans les verrines en alternant avec des couches de fruits rouges, mettre au frais.
- 4- Dans un cul de poule mélanger la coco et 100 gr de sucre ainsi que 1 œuf et 1 jaune. Former des boules et les déposer sur une feuille de sulfuriser et cuire 10 min au four à 185°.

### Conseils et astuces

Les congolais sont des petits fours qui se gardent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Alice Délice

