

les recettes d'Alice

Croustillant d'abricot à la lavande



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

4 feuilles de brick

1 oeuf

8 abricots

2 c à s de lavande séchée

100 gr de sucre

1 c à s de farine

50 gr de poudre d'amande

130 gr de beurre

Matériel nécessaire

1 pinceau en silicone 1 cul de poule 1 fouet

Préparation et réalisation

1- Couper les abricots en deux. Dans une poêle chauffer 30 gr de beurre et faire dorer les abricots avec 50 gr de sucre.

2- Dans un cul de poule mélanger 50 gr de beurre ramolli avec le sucre, la poudre d'amande, l'œuf et la farine. Bien fouetter.

3- Faire fondre 50 gr de beurre. Etaler les feuilles de brick, les couper en deux et les beurrer avec le pinceau et le beurre. Placer au centre 1 c à s de crème d'amande et déposer deux demi abricots et replier dessus la feuille de brick en formant un triangle, les retourner et les beurrer de nouveau. Repartir dessus la lavande et cuire 15 min à 200°C.

Conseils et astuces

On peut réaliser cette recette avec des pêches.

Alice Délice

