



Venez nous rendre visite sur
« lesjardiniersduvaldauthion.fr »

GELÉE DE LAVANDE AUX OREILLONS D'ABRICOT et CRUMBLE

Ingrédients :

1 litre d'eau

200gr Sucre

4 gr Agar agar

Jus de 1/2 citron

1 boîte d' Oreillons d'abricot

3 CàS de Fleurs de lavande sans le calice

Crumble : 100gr de farine, 50gr de beurre, 80gr de sucre, 1/2 verre d'amandes concassées (pincée de sel si beurre doux)

Réalisation :

couper en 2 les oreillons d'abricot et les mettre dans les ramequin.

Gelée :

Faire 3 tas de lavande.

1l d'eau + 200g de sucre et 4g d'agar agar.

Mettre le 1^{er} tas dans l'eau au début. Bien mélanger et Faire bouillir 2 minutes.

Goûter, ajoutez si besoin le 2^{ème} tas et Laisser refroidir à 60°,

goûtez à nouveau. Ajoutez éventuellement le 3^{ème} tas et mixez légèrement.

Tamisez avec une étamine (en sac) sans trop exprimer, ajoutez le jus d'1/2 citron, regoûter, si besoin exprimer davantage puis verser sur les abricots.

CRUMBLE

Mélangez à la main tous les ingrédients. Étalez sur une plaque et mettre au four environ 10 minutes en remuant régulièrement.

Quand la gelée est prise, mettre un peu de crumble sur chaque ramequin