

N°530



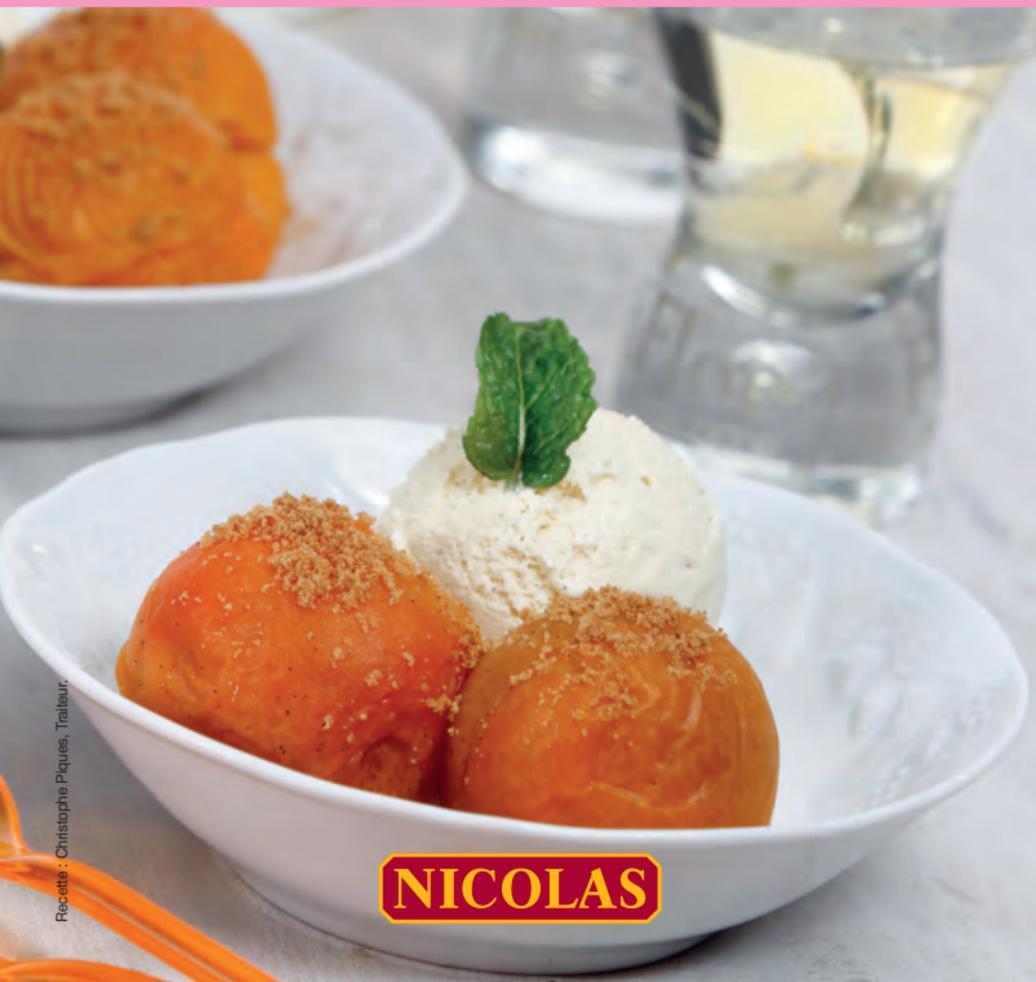
À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



DESSERT

Abricots pochés, speculoos
et glace vanille bourbon



NICOLAS

Préparation : 45 Min

Pour 4 personnes

4 beaux abricots "Roussillon" | 8 spéculoos | 4 boules de glace vanille bourbon | 25 cl d'eau | 25 cl de Floc de Gascogne blanc | 50 gr de sucre en poudre | 2 cuillères à soupe de miel d'acacia | 1 bâton de cannelle | 2 anis étoilés | 3 fèves cardamone | 1 tranche épaisse de citron | 1 tranche épaisse orange

Faire chauffer l'eau, le Floc de Gascogne blanc et le sucre en poudre. **Ajouter** la cannelle, la cardamone, l'anis étoilé et les tranches d'agrumes. Une fois le sirop formé, **déposer** les abricots nettoyés délicatement dans le sirop. **Laisser cuire** 5min environ. Pendant ce temps, **concasser** les biscuits spéculoos à l'aide d'un robot ménager adapté ou d'un pilon.

Sortir les abricots, les **déposer** sur une assiette et les laisser **reposer** 30 min.

Parsemer les abricots de spéculoos.

Dressage

Sur une assiette à dessert, **dresser** un abricot et **disposer** juste à côté une belle boule de glace vanille bourbon. **Arroser** légèrement du sirop juste tiède.

Le conseil de votre caviste :

Floc de Gascogne, Laubade Vin de Liqueur



Le Floc de Gascogne est un vin de liqueur à l'Armagnac de 16 à 18° obtenu par le mariage d'un jus de raisin frais et d'Armagnac de propriété.

Traditionnellement servi à l'apéritif, le Floc de Gascogne fait également merveille au coeur d'un melon, avec un bon foie gras, avec les pâtisseries, les glaces, les salades de fruits frais. Dans tous les cas, il se sert frappé pour mieux apprécier tout son fruité et sa fraîcheur en bouche.



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.