

## Sorbet d'abricots sur lit d'abricots rôtis au romarin



### **Ingédients :**

Suivants leurs grosseur de 4 à 5 abricots par personne

Miel liquide + ou moins suivant leur maturité ou acidité ou, si vous avez fait des confitures d'abricots servez-vous de la gelée. Ou, le must, avec le jus de macération de votre confiture d'abricots prête à cuire.

Crème d'abricot 2 cl par personne

Citron (1/2 filet de citron pour 4 personnes)

Romarin (Une quinzaine de brindilles par personne)

### **Préparation**

Préchauffez votre four à 200°

Lavez et dénoyautez les abricots coupez-les en quatre ou plus s'ils sont gros

Lavez le romarin et ciselé finement les brindilles

Dans un plat individuel allant au four, mettre un peu de miel liquide au fond du plat, parsemez-le d'un tiers des brindilles de romarin, mettre une première couche d'abricots, un peu de miel liquide sur le dessus quelques brindilles de romarin, et ainsi de suite, versez la crème de pêche et un peu de jus de citron.

Mettre à cuire à four chaud entre 10 et 12 minutes. Surveillez bien la cuisson ils ne doivent pas se transformer en compote, suivant leur maturation la cuisson sera plus ou moins longue.

Vous pouvez préparer vos plats avant de passer à table et les mettre à cuire au fromage par exemple, Il faut que vos abricots soient tièdes mais pas brûlants, pour pouvoir poser le sorbet dessus sans qu'il fonde.

Piquez une petite branche de romarin dans le sorbet et servez de suite.