



Mousse d'abricots

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g d'abricots
- 4 oeufs
- 40 g de sucre glace
- 20 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de jus de citron

Recette :

1. Dénoyautez, lavez et passez au mixer les abricots, le citron et le sucre glace afin d'obtenir une purée très fine. Réservez.
2. Séparez le blanc des jaunes d'œufs.
3. Mixez les jaunes avec le sucre en poudre et ajoutez cette préparation à la purée d'abricots. Mélangez bien.
4. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation aux abricots.
5. Mettez dans des coupes ou des ramequins et mettez au frais 30 min.

Temps de préparation :

15 mn

Temps de cuisson :

0 mn

Température de cuisson :

°C

Temps de repos

30 mn

Commentaires :