

Les Abricots du Valais façon "Pêche Melba"

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES ENVIRON:

Abricots:

- 500g d'abricots Valaisans
(La Variété Orangered en début de saison, plus tard le Luizet)
- 1 lt d'eau
- 250g de sucre
- 1 Gousse de Vanille
- Abricotine (Facultatif)

Framboises:

- 500g de Framboises
- 50g de sucre
- Crème de framboises (Facultatif)

Autres:

- 300g de crème double de la Gruyère
- 150g de Meringues
- Glace à la Vanille

PRÉPARATION:

Abricots (de préférence la veille):

Monder les abricots. (Les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante. Refroidir dans l'eau glacée et éplucher.)

Détailler les abricots en petits dés.

Amener à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Ajouter les dés d'abricots, couvrir et retirer du feu.

Laisser macérer pendant une nuit au frigo.

Coulis de framboise:

Réunir 400g de framboise et le sucre dans un saladier. Écraser avec une fourchette pour obtenir une purée. Ajouter selon vos goûts quelques gouttes de crème de framboises.

Réserver les framboises restantes pour la décoration.

Montage:

Utiliser de préférence des coupes à pied aux bords évasés, le montage sera plus facile à réaliser.

Commencer par le coulis de framboises. En répartir une couche de 3cm environ au fond de chaque coupe.

Continuer en ajoutant délicatement une couche de crème double, puis une couche de dés d'abricots égouttés et quelques gouttes d'abricotine. Terminer avec une couche de meringues grossièrement concassées.

Par-dessus, garnir de framboises et disposer une belle quenelle de glace vanille.

Vous pouvez effectuer tout le montage d'avance et conserver vos coupes au frigo.

Ajouter au dernier moment, les meringues, pour qu'elles restent croustillantes, et évidemment la glace.

En petite verrine pour un pré-dessert ou un cocktail ou dans un bol en porcelaine pour un dessert surprise, les options sont nombreuses, à vous de choisir!