



**paysan
BRETON**

Au nom du bon

Mon livret de recettes

Nouveau livret



Paysan Breton & Moi



Abricots dorés et mousse de Lait Ribot

 4 pers.  15 min  10 min

Ingrédients

 40 g Le Beurre Demi-Sel Moulé

 8 Abricots

 40 g Sucre cassonade

 40 cl Le Lait Ribot

 20 cl Crème liquide

 4 feuilles Gélatine

 50 g Miel

 1 Fève Tonka

Méthode

1. Pour la mousse de Lait Ribot :
2. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.
3. Dans un saladier, versez le Lait Ribot Paysan Breton et la crème liquide.
4. Essorez les feuilles de gélatine. Faites-les fondre dans une casserole avec un fond d'eau préalablement tiédi. Ajoutez le Lait Ribot crémé. Assaisonnez de fève de Tonka (en la râpant 3 fois). Ajoutez le miel. Fouettez l'ensemble. Filtrez et versez dans le siphon. Armez de 2 cartouches de gaz.
5. Disposez au frais.
6. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
7. Lavez et coupez en deux les abricots. Dénoyautez-les.
8. Dans un plat, disposez les oreillons d'abricots côté noyaux vers le haut. Déposez dans leur creux une noisette de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton. Saupoudrez de sucre. Enfouez et faites cuire environ 10 minutes de manière à obtenir une belle coloration dorée.
9. Dans une assiette creuse (ou des petits plats individuels), répartissez les oreillons d'abricots. Retirez le siphon du frigo, secouez-le énergiquement et réalisez la mousse. Parsemez d'amandes. Régalez-vous !



Au nom du bon

Merci pour
Votre fidélité

Ce livret vous a été proposé gratuitement car vous êtes membre du programme de fidélité Paysan Breton & moi.



Bons de réduction



Jeux concours



Menu



**Livrets de recettes
Paysan Breton**



**Livrets de recettes
personnalisés**



Liste de courses



Date de création : 25/04/2024