

Nems de Compotée d'Abricots et sa Boule de Glace

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| - Abricots | 8+3 |
| - Sucre de Canne | 2-3 c à soupe |
| - Pâte Brique ou Filo | 6 feuilles |
| - Glace Vanille | 6 boules |
| - Sucre Impalpable (ou Glace) | |

Recette:

- Dénoyautez et coupez 8 abricots en dés. Faites-les compoter doucement dans une casserole avec un filament d'eau. Lorsque les fruits commencent à compoter, ajoutez le sucre de canne et poursuivez la cuisson 1 minute. Retirez du feu et laissez complètement refroidir. Réservez au frais.
- Juste avant de servir, préchauffez le four à 200°C.
- Formez des nems avec la pâte filo et la compotée d'abricots. Déposez sur plat allant au four.
- Enfourez pour 5-7 minutes afin de colorer la pâte.
- Servez avec une boule de glace, ½ abricot coupé en quartiers puis saupoudrez de sucre glace.

