

Sundae à l'abricot Fet a Sóller

Temps de préparation: 15 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

500 ml Sorbet à la mangue
300 g Abricots en conserve
4 c.à.s. Sucre
Crème fraîche
Mélisse citronnée pour la décoration

Préparation

Ouvrez les abricots et égouttez-les dans une passoire.

Placez-les dans un récipient haut, ajoutez le sucre et 4-5 cuillères à soupe du jus d'abricot.

Mélangez avec un mixeur à main pour obtenir une sauce et réfrigérez pendant 30 minutes.

Sortez la glace au yaourt du congélateur et placez-la au réfrigérateur. Vous pourrez ainsi la portionner facilement plus tard et pendant ce temps, elle déploie son merveilleux arôme.

Préparez quatre coupes à dessert, éventuellement pré-refroidies en été. Mettez 2 boules de glace dans chaque bol, étalez la sauce dessus, gardez 8 cuillères à soupe pour la garniture.

Versez la crème sur la glace, versez la sauce aux abricots par-dessus.

Garnir de feuilles de mélisse, servir immédiatement.

Le sundae peut être encore affiné avec des amandes pilées.