

Coupe Glacée à la Confiture de Lait, Éclats de Pistaches et Abricots Rôtis

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- ABRICOT(S)	6-8
- GLACE VANILLE	8 boules
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- PISTACHES	qq.
- CONFITURE DE LAIT	4 c à café

Recette:

- Torréfiez à sec les pistaches quelques instants dans un poêle chaude. Concassez-les ensuite au mixeur.
- Dénoyautez les abricots et coupez-les en quartiers.
- Faites fondre un peu de beurre dans un caquelon, ajoutez les quartiers d'abricots et remuez. Intégrez ensuite le sucre et laissez caraméliser quelques instants.
- Dans des coupes, servez les boules de glaces puis répartissez les abricots tiédés ainsi que le sirop de sucre.
- Surmontez d'un peu de confiture de lait et ajoutez des éclats de pistaches.

