

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Compote d'abricots à l'agar agar



Commenter

Préparation: **20**

Ingrédients

2/3

- 8 gros abricots frais ou décongelés
- 2 c à s de miel ou sucre de coco
- 1 c à s de purée d'amande blanche
- 2 g d'agar agar
- Lait végétal
- 1 poignée d'amandes effilées toastées

1. Faire compoter les abricots coupés en morceaux avec le miel dans la soupière du vitaliseur sur le tamis pendant 10 à 15 mn, à partir de l'ébullition.
2. Filtrer le jus que vous gardez et mixer les abricots avec la purée d'amande
3. Rallonger le jus des abricots avec du lait végétal pour obtenir environ 180 g de liquide
4. Ajouter l'agar agar avec le jus et faire frémir quelques instants sur feu doux
5. Ajouter aux abricots et mélanger
6. Laisser refroidir et ensuite mettre au réfrigérateur
7. Au moment de servir, ajouter quelques amandes effilées

Un dessert tout en douceur que vous pouvez présenter sur une jolie assiette, car grâce à l'agar agar, ces petites compotes se démoultent très bien. Vous pouvez tester avec d'autres fruits, histoire de vider le congélateur !

Vous allez aussi aimer ...

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

