

■ LA GLACE
AUX ABRICOTS
pour environ 8 dl
de dessert

500 g d'abricots très mûrs; 250 g de sucre fin cristallisé; un demi-dl d'eau; 4 cuillerées à soupe de jus de citron; 2 dl de crème.

1. Laver les abricots, les couper en deux et les dénoyauter. Les cuire en casserole avec l'eau et le sucre durant environ 10 minutes. Réduire le tout en purée. Lorsque la masse est froide, ajouter le jus de citron.

2. Mettre le thermostat du réfrigérateur sur le maximum. Battre la crème en chantilly et la mélanger à la purée de fruits. Verser le tout dans un tiroir à glace. Après 1 h. 1/2 (la moitié du temps de congélation), bien battre la masse avec le crochet pétrisseur du mixer à main, afin d'éliminer les cristaux.

3. Remettre immédiatement dans le tiroir. Terminer la congélation durant 1 h. 30 encore. Voilà votre glace est prête à être consommée.