

GRATINS AUX ABRICOTS, PÂTE D'AMANDE & ROMARIN

Pour 3 ramequins
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 -30 min



- 6 abricots bien mûrs**
- 2 œufs**
- 125 g de pâte d'amande blanche à 50% d'amandes**
- 10 cl de crème fraîche épaisse**
- 3 cuillères à soupe de sucre roux**
- 1 cuillère à soupe d'Amaretto**
- 1 petite branche de romarin**

Préchauffer le four à 180°C.

Laver les abricots, les sécher, les couper en deux et les disposer dans les ramequins.

Effeuillez et hachez finement le romarin.

Dans un robot, mettez la pâte d'amandes en morceaux et la mixer pour la réduire en miettes. Ajouter 1 œuf puis mixer pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le 2ème œuf, la crème, le romarin haché et l'Amaretto. Faire tourner le robot jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Verser cet appareil dans les ramequins. Saupoudrer de sucre roux et décorer de quelques feuilles de romarin.

Mettre au four pour 20-25 min ou jusqu'à ce que la crème soit prise et les gratins dorés.

Déguster tiède ou à température ambiante.

On pourra varier les saveurs en utilisant du basilic ou de la lavande à la place du romarin.