

Recette végétalienne : glace à l'abricot saveur amande

- Recette végétalienne
- Recette sans lait
- Recette bio



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de turbinage : 30 min

Ingrédients

- 500g d'abricots frais
- 100g de sirop d'agave
- 25cl de crème d'amande
- 8 abricots secs
- 1 cuillère à soupe de purée d'amande blanche
- 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- 10 amandes entières hachées

1. Pochez les abricots 5 minutes, les sortir de l'eau bouillante, les éplucher et les dénoyauter.
2. Mettez-les dans un mixer avec le sirop d'agave, la crème d'amande, la purée d'amande blanche et l'extrait d'amande amère. Mixer finement le tout.
3. Coupez en petits dés d'1/2 centimètres les abricots secs. Mélangez-les aux abricots mixés. Mettez ce mélange 30 minutes au réfrigérateur qu'il soit bien frais pour mettre en sorbetière.
4. Mettez la préparation à turbiner pendant 30 minutes en sorbetière, vous pouvez la mettre dans le congélateur en attendant de servir mais laisser au frigidaire 30 minutes avant de servir que la glace ne soit pas trop dure.
5. Hachez les amandes et réservez les pour la présentation.

Le conseil de Karen

Après demain la recette du coulis d'abricot super facile qui va avec :) miam miam. Cette recette fait partie du dessert que je présente au concours : [Désabricotez-moi](#)

Dorénavant vous pouvez vous inscrire à la newsletter pour être alerté de la mise à jour des recettes, n'hésitez pas ;)