

# *Glace abricot-fleur d'oranger*

## *pour 750ml de glace*

*4 jaunes d'œufs*

*100g de sucre en poudre*

*200ml de lait*

*300ml de crème liquide entière*

*2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger*

## *purée d'abricot*

*180g d'abricot dénoyautés*

*1 cuil à soupe de sucre*

*1 cuil à soupe de jus de citron*

Glace à la fleur d'oranger: Dans une casserole portez la crème et le lait à frémissement.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

Versez le mélange crème-lait sur les œufs blanchis, fouettez l'ensemble et reversez le tout dans la casserole.

Faites chauffer à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Laissez alors refroidir à température ambiante en remuant de temps en temps puis laissez au frigo pendant au moins 5 heures (moi je laisse toute une nuit).

Purée d'abricot: Coupez les abricots en morceaux puis faites les cuire avec le sucre et le jus de citron à feu moyen jusqu'à ce qu'ils compotent, en remuant de temps en temps. Mixez-les pour obtenir une purée et réservez au frais.

Une fois que la crème a épaissi au froid, versez-la dans le bol de votre sorbetière et faites la tourner pendant 20-25 minutes. Versez la glace obtenue dans un contenant qui ferme et ajoutez la purée d'abricot en la mélangeant grossièrement de façon à obtenir un effet marbré. Et hop au congel.

