

Faisselle au coulis de Musquée et d'abricot



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min + 2h de repos

Ingrédients pour 8 personnes :

8 faisselles de Rians

500 g d'abricots

300 g de Musquée de Provence

1 citron

50 g d'amandes effilées

80 g de sucre

Préparation:

Epluchez, épépinez et coupez la Musquée en petits dés.

Coupez et dénoyautez les abricots.

Pressez le citron.

Dans une cocotte, mélangez le sucre, les abricots, la Musquée et le jus de citron.

Laissez reposer 2 h.

Mettez la cocotte sur le feu et faites bouillir.

Laissez cuire à gros bouillons pendant 5 mn tout en remuant.

vérifiez la cuisson de la courge à l'aide d'une pointe de couteau.

Cessez la cuisson et passez au mixer.

Laissez refroidir.

Faites chauffer le four à 200°C (Th 7).

Disposez les amandes effilées sur une plaque et enfournez quelques minutes jusqu'à ce qu'elles brunissent.

Mettez une faisselle au centre de chaque assiette, nappez de coulis et saupoudrez d'amandes grillées.