



Verrine fromage blanc, abricots compotés et éclats de spéculoos

Recette pour : 100 pax
Préparation : 25 min

Difficulté : Facile
Cuisson : 20 min

Coût/portion : 1,35€
Repos : 0 min

Temps total : 45 min



Les Ingrédients

Fromage blanc

8 kg de fromage blanc (3 à 6 % de MG)
2.4 kg d'abricots secs moelleux Maître Prunille
340 g de sucre cassonade
2.5 L d'eau
20 g de vanille liquide
900 g de spéculoos

Les Ustensiles

1 grande casserole
1 bac gastro GN 1/1
1 mixeur ou couteau
100 verrines ou ramequins
1 poche à douille (facultatif)
1 cuillère à soupe

Valeurs nutritionnelles

Pour 1 portion

Énergie : 195 kcal
Protéines : 6 g
Glucides : 25 g
Lipides : 7 g
Fibres : 2,2 g
Sel : 0,1 g

Les Étapes

Compotée d'abricots secs

- Couper les abricots secs en petits morceaux
- Les placer dans une casserole avec l'eau, le sucre et la vanille
- Porter à frémissement et laisser compoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à obtention d'une texture moelleuse et légèrement sirupeuse
- Laisser tiédir

Montage des verrines

- Déposer une portion de fromage blanc dans chaque verrine
- Ajouter une cuillère de compotée d'abricots tiédie ou froide
- Émietter les spéculoos à la main ou au mixeur et parsemer généreusement sur le dessus juste avant le service pour conserver le croustillant
- Servir frais

Astuce de chef

- **Variante aux pruneaux :** remplacer les abricots par des pruneaux coupés en morceaux et compotés avec un peu de jus d'orange et de cannelle
- **Variante aux dattes :** faire une compotée de dattes avec du miel, une pincée de sel et un soupçon de fleur d'oranger
- **Variante aux figues :** remplacer les abricots par des figues séchées compotées avec du thé noir infusé, du zeste de citron et une touche de gingembre

Pour plus de recettes :



maitre.prunille