



Les Recettes des Ateliers Epicurium



Soupe d'abricots à la verveine, madeleines au citron par Christian Etienne

Pour 12 personnes

Ingrédients

Pour les madeleines

- 4 Œufs
- 2 gros abricots
- 200g Sucre
- 40g Sucre Inverti
- 200g Farine
- 10g Levure chimique
- 200g Beurre
- 50g Crème épaisse
- 2 Citrons jaune

Pour le sirop

- Eau
- Sucre
- 2 bottes de verveine

Recette

Mélanger les poudres entre elles, ajouter les œufs, la crème épaisse et le beurre fondu puis les zestes de citron.

Pocher dans les moules à madeleines.

Cuire à 180° pendant quelques minutes

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter la verveine, laisser infuser

Couper les abricots en deux et passer le jus sur les abricots, réserver au frais.

Enlever la verveine puis dresser les abricots dans un bol et la madeleine sur une petite assiette à part.