

Un Chef à votre table

*Petits verres d'abricot,  
gelée de bouillon blanc  
et crème fouettée  
juste sucrée*

selon Thierry Mulhaupt

**Pour 10 petits verres :**

**Fleurs de bouillon blanc cristallisée :**  
à préparer la veille

Badigeonnez légèrement 10 fleurs de bouillon blanc avec un peu de blanc d'œuf. Roulez-les dans du sucre semoule et laissez sécher dans un endroit sec pendant 24 heures.

**La compote :** 400g d'abricots, 100g de sucre, 20g de jus de citron, 1 feuille de gélatine

Faites tremper la feuille de gélatine dans 1/2 verre d'eau froide. Dénoyautez les abricots et coupez-les chacun en huit.

Melangez les dés d'abricots, le sucre et le jus de citron. Faites cuire la compote en remuant régulièrement. Portez à ébullition et retirez du feu. Incorporez la feuille de gélatine essorée.

Mélangez. Garnissez le fond de 10 verres. Réservez au réfrigérateur.

**Gelée de bouillon blanc :** 300 g d'eau minérale, 100 g de sucre, 40 g de fleurs de bouillon blanc, 3 feuilles de gélatine

Faites tremper les feuilles de gélatine dans 1/2 verre d'eau froide. Portez l'eau minérale et le sucre à ébullition. Incorporez le bouillon blanc et laissez infuser à couvert pendant 15 minutes. Retirez les fleurs de bouillon blanc. Incorporez la feuille de gélatine essorée dans le sirop encore chaud. Mélangez. Laissez refroidir la gelée à 20 degrés, puis garnissez les petits verres. Réservez au réfrigérateur pendant une heure (jusqu'à ce que la gelée soit prise).

**Crème fleurette moussée :** 250 g de crème fleurette, 30 g de sucre de canne clair

Battez la crème comme pour faire une Chantilly (ne mettez pas le sucre dans la crème). Garnissez les 10 petits verres de crème montée et parsemez de sucre de canne clair.

