Gratin de Fruits aux Abricots, Thym & Miel
Pour !35 portions



1. ***GRATIN***

1 sachet(s) de 380 g de préparation pour ***Gratin de Fruits alsa Professionnel***
500 ml de lait 1/2 écrémé froid
500ml de crème liquide
2 kg d'oreillons d'abricots au sirop léger
70 g de miel liquide
1 cuillerée à café de thym frais ou séché
70 g de sucre vanillé

Égoutter soigneusement les oreillons d'abricots. Faire infuser avec le miel et le thym pendant 5 minutes.Pendant ce temps, dans la cuve d'un batteur, délayer la préparation pour Gratin de fruits alsa Professionnel dans le lait et la crème à l'aide d'un fouet.

Monter au batteur durant 3 min.

Répartir la crème obtenue dans des ramequins ou petits plats à oreillettes, lisser à la maryse.

Répartir joliment les oreillons abricot.

Saupoudrer légèrement de sucre vanillé, faire gratiner au chalumeau, au grill ou au four.

2. ***ASTUCE***

   En saison, remplacer les abricots au sirop par des abricots frais dénoyautés.