

# CRÈME AU CITRON, ABRICOTS GLACÉS AU SUCRE ET BISCUITS SABLÉS

4 portions

300 ml (1 ¼ tasse) de crème

75 g (2 ½ oz) de sucre en poudre

Le zeste finement râpé et le jus de 1 ½ citron

Abricots glacés au sucre

4 abricots mûrs

Les graines de ¼ de gousse de vanille

30 ml (2 c. à soupe) de sucre en poudre

Biscuits au citron

200 g (1 tasse) de farine

45 g (1 ½ oz) d'amandes en poudre

45 g (1 ½ oz) de semoule ou de riz concassé

200 g (7 oz) de beurre froid, coupé en morceaux

Le zeste finement râpé de 1 gros citron

100 g (½ tasse) de sucre en poudre

① Dans une casserole, porter la crème à ébullition avec le sucre et le zeste de citron, puis laisser bouillir exactement 3 minutes. Hors du feu, intégrer le jus de citron, puis filtrer le mélange. Le répartir dans des ramequins et le placer au réfrigérateur au moins 4 heures ou jusqu'à ce qu'il soit pris.

② Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

③ Préparer les biscuits. Beurrer un moule à fond amovible et le tapisser de papier sulfurisé. Dans le bol d'un robot, mettre la farine, les amandes et la semoule, ajouter le beurre froid et le zeste de citron, puis actionner l'appareil jusqu'à l'obtention de fines miettes. Ajouter le sucre et actionner de nouveau l'appareil jusqu'à ce que les ingrédients commencent à s'agglomérer.

④ Verser le mélange dans le moule et l'étaler en une couche uniforme. Enfourner et faire cuire de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'il dore. Sortir du four, tracer sur le biscuit le contour de 32 bâtonnets, saupoudrer généreusement de sucre et laisser refroidir. Quand le biscuit est froid, le démouler et couper délicatement les portions à l'aide d'un couteau à pain.

⑤ Préparer les abricots. Couper les abricots en deux, les dénoyauter et les couper en morceaux. Les placer dans un plat allant au four, le côté coupé vers le haut. Mélanger avec les doigts les graines de vanille et le sucre, puis en saupoudrer les morceaux d'abricots. Enfourner sous le gril au plus près de la source de chaleur, et faire griller 3 minutes jusqu'à ce que les fruits soient chauds et que le sucre commence à caraméliser. Poser les abricots sur la crème et servir avec les biscuits.

Les recettes sont tirées de ce livre: *La cuisine de la ferme, 100 recettes de la campagne anglaise*, Sarah Mayor, Les Éditions de l'Homme, 29,95 \$



du 7 au 13 juin 2014