

# Iucullus succullus



## PETITS SOUFLÉS GLACÉS AUX ABRICOTS

Préparation : 30 minutes  
Congélation : 3 heures  
(Pour 8 personnes)

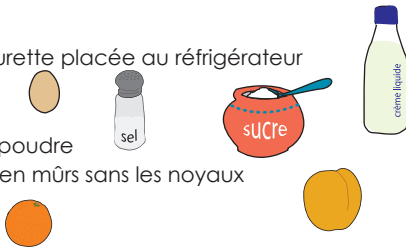
### Les ustensiles :

- 8 ramequins de 7 cm de diamètre
- 8 bandes de papier sulfurisé de 6 cm de hauteur
- 8 élastiques
- 1 grand bol
- 1 grand saladier
- 1 batteur électrique
- 1 fouet à main
- 1 robot-mixer



### Les ingrédients :

- 20 cl de crème fleurette placée au réfrigérateur
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 400 g d'abricots bien mûrs sans les noyaux
- 8 abricots secs
- 4 oranges



Place le grand bol, qui servira à monter la crème chantilly, dans le congélateur.

Entoure chaque ramequin d'une bande de papier sulfurisé à l'extérieur et mets un élastique pour la retenir. Le papier sulfurisé doit dépasser du bord de tes ramequins car ta préparation va légèrement gonfler.

Mets les 8 ramequins préparés au congélateur.

Lave les abricots, et ôte les noyaux. Mixe finement la pulpe.

Mets les blancs d'œuf dans le saladier avec le sel pour les monter en neige au batteur électrique. Si tu penches le saladier et que les blancs glissent, continue à battre jusqu'à ce que les blancs « collent » au fond du saladier. Ajoute alors 1 cuiller à soupe de sucre en pluie et bats, puis une autre cuiller à soupe de sucre et bats à nouveau. Procède ainsi



jusqu'à ce que tu n'aies plus de sucre.

Sors le bol du congélateur et verses-y la crème. Avec le batteur électrique bats la crème fleurette pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir la consistance d'une crème chantilly. Arrête le batteur en laissant les fouets au fond du bol et soulève les fouets d'un coup : si la crème reste en l'air et fait des pics c'est réussi ! Si ce n'est pas le cas, continue à battre la crème. Prépare la mousse en mélangeant délicatement avec un fouet les blancs d'œuf, la purée d'abricots et la chantilly. Sors les moules du congélateur.

Répartis la mousse qui doit dépasser de 1 à 2 cm du ramequin.

Mets les ramequins 3 heures au congélateur.