



## MOUSSE D'ABRICOTS AU GINGEMBRE ET AU PAIN D'ÉPICE

Pour 6 à 8 verrines:

Préparation + cuisson 30 minutes

Réfrigération 2 heures

### Ingrédients:

300 gr	D'abricots au sirop égouttés
1 c.à.café	De gingembre en poudre
20 gr	De gingembre confit
5 feuilles	De gélatine
50 gr	De sucre en poudre
30 cl	De crème liquide
6 tranches	De pain d'épice

### **Recette :**

1. Mixer ensemble les abricots, le sucre et le gingembre, confit et en poudre. Ramollir la gélatine dans l'eau froide pendant 1 minute. Chauffer à feu doux la moitié du coulis d'abricots-gingembre. Y dissoudre la gélatine et rajouter le reste du coulis, hors du feu en mélangeant bien. Laisser refroidir.
2. Monter la crème liquide, au batteur ou au fouet, comme pour une chantilly, et incorporer délicatement à l'aide d'une spatule le coulis refroidi.
3. Tailler le pain d'épice en petits dés, le répartir dans le fond des verrines. Garnir avec la mousse d'abricots et mettre au réfrigérateur pour au moins 2 heures. Décorer, juste avant de servir, d'une tranche de gingembre confit, d'un quartier d'abricot ou bien encore de quelques filets de coulis.