

:.  **HÔTEL – RESTAURANT**
Le **Coq Hardi**
Pouilly sur loire

Françoise et Dominique Fonseca

Kadaif d'Abricots rôtis amandine

8 pers

24 abricots

120 gr de beurre (pommade)

120sucre/

120 gr de poudre d'amande/

2 œufs

kadaif

beurre clarifié

Amande effilé QS

Travailler ensemble le beurre le sucre les œufs et la poudre d'amande

Couper les abricots en 2 garnir l'intérieur de crème frangipane

Passer au four chaud (10 mn) doit rester un peu ferme

Passer la kadaïf au beurre clarifié et sucre et mettre au four chaud

Servir avec un sorbet et coulis d'abricot.