

## Velouté de fraises et abricots au café (6 portions)

### Partie 1 :

- $\frac{1}{4}$  tasse de cassonade
- $\frac{1}{4}$  tasse de crème 35 %
- 3 c. à soupe de jus de canneberges blanches
- $\frac{1}{2}$  tasse d'abricots en conserve coupés en petits dés

Mettre dans un chaudron la cassonade et la crème, porter à ébullition pendant 4 à 5 minutes, le temps que la préparation épaississe. Éteindre le feu, ajouter les abricots en dés et le jus de canneberges.

### Partie 2 :

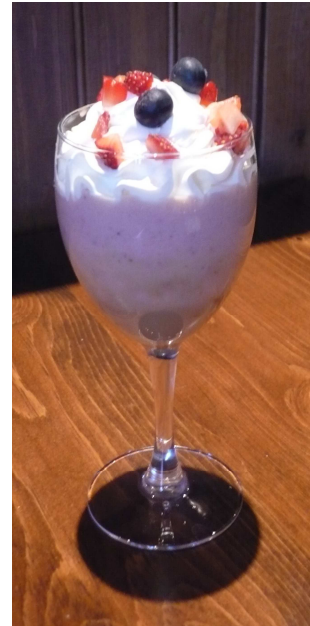
- $\frac{1}{2}$  tasse de crème 35%
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse de fraises
- 30 ml de sirop d'érable
- $\frac{1}{2}$  tasse d'abricots en conserve
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de yogourt au café

Fouetter la crème. Mettre les fraises, les abricots, le sirop d'érable, le yogourt et la crème (fouettée préalablement) dans un robot mélangeur. Mélanger jusqu'à consistance lisse.

### Partie 3, pour décorer :

- Crème fouettée
- Fraises et bleuets

Finalement, mettre la partie 1 dans le fond de 6 coupes. Ajouter la partie 2 par dessus et décorer avec la partie 3.



Mélodie Doyon, chef  
Resto-Bières Le Thymbré