

## SOFT-ICE AUX ABRICOTS

---

Mise en place et préparation:  
env. 10 min

Prise au congélateur: env. 30 min

---

**150 g de blanc battu**

**1 dl de demi-crème**

**5 c. s. de sucre glace**

**1 gousse de vanille,**  
fendue dans la longueur,  
graines

**300 g d'abricots surgelés,**  
dégelés, coupés  
en quatre

---

Mixer dans le blender blanc battu, demi-crème, sucre glace et graines de vanille sur vitesse minimale. Ajouter les abricots peu à peu, mixer encore, verser dans un grand bol en inox. Laisser prendre env. 30 min à couvert au congélateur.

**Suggestion:** accompagner de quelques petits biscuits.

**Portion:** 160kcal, lip 7g, glu 20g, pro 4g

