

## Equipe Suisse de Boulangerie : Julia Pattaroni, Augustin Salamin & Florentins aux abricots du Valais

- 600 g de sucre
- 200 g de miel
- 250 g de crème 35%
- 300 g de beurre de choix
- 600 g d'amandes blanches effilées
- 400 g d'abricots secs en cubes

Cuire dans une bassine en cuivre à 114°C, le sucre, le miel, la crème et le beurre.

Incorporer, et mélanger les amandes blanches effilées et les abricots secs en cubes.

Etaler finement la masse sur papier silicone et laisser refroidir.

Former des boudins, puis couper la taille désirée et cuire dans des moules alu ou silicone.

