

Brochettes d'abricots au miel de lavande et au romarin

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Préparation



Montage



Résultat



Ingrédients pour 4 personnes

4 pics brochettes en bois ou autre (si vous utilisez de brochettes en bois, les mettre à tremper dans de l'eau salée)
5 abricots par personne sur 1 petite brochette (à maturités et fermes)
4 c à s de miel de lavande
Du romarin

Préparation

Laver et ouvrir en deux les abricots, retirer le noyau.

Mettre dans une coupelle le miel de lavande (le faire fondre légèrement s'il n'est pas liquide).

Puis enrober généreusement chaque abricot dessus, dessous avec le miel de lavande, il faut y mettre les doigts et sa colle.

Disposez-les au fur et à mesure dans un plat pouvant contenir vos brochettes en suspension, puis mettre à l'intérieur de chaque oreillons d'abricots des brins de romarin, (et vos doigts colles de + en +).

Monter vos brochettes au fur et à mesure, les suspendre au-dessus du plat. Le surplus du miel des abricots va s'écouler dans le plat de cuisson et se mélanger avec leur jus.

Remettre quelques brins de romarin dans le fond du plat, laisser celui-ci à température ambiante si vous préparer vos brochettes peu avant le repas (à l'abri des mouches, oh elles aiment !) sinon au réfrigérateur.

Au fromage.... Allumer le grill du four, quand celui-ci est chaud mettre votre plat dans le four pas trop près du grill et surveiller leur cuisson entre 6 et 8 minutes environ, les abricots doivent être légèrement rôtis mais pas se déliter.

Servir de suite, arroser chaque brochette du jus recueilli dans le plat, servez-les avec un sorbet à l'abricot.

Pour les déguster, mettre une petite noisette de votre sorbet dans le creux de votre oreillon d'abricot, vous obtenez en bouche un délicieux chaud froid.

Pour les gourmands vous pouvez faire double brochettes ou des brochettes plus longues.



La photo avec le jus d'abricot et le miel, n'a pas

donné une très belle couleur dans l'assiette.