

Salade d'abricots, framboises et abricots rôtis au romarin et muscat
Duo de verrines à l'abricot



Salade d'abricots et framboises

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 barquette de framboises

De 3 à 4 abricots par personne suivant leur grosseur

1 orange

12 cl de liqueur de framboise ou de cassis

1 branche de menthe pour la déco

Préparation

Laver les fruits, presser l'orange

Dénoyauter les abricots et les couper en gros dés

Répartir les framboises et les abricots dans les verrines

Verser dessus le mélange jus d'orange et liqueur

Mettre au frais

Décorer avec la menthe au moment de servir

Abricots rôtis, romarin et muscat

Ingrédients

Pour une douzaine d'abricots

50 g de cassonade

5 cl de crème d'abricots

10 cl de muscat

Quelques brins de romarin (ayez la main légère)

Préparation

Mettre dans une poêle à sec sur feu vif vos abricots dénoyautés et coupés en deux avec le sucre et la crème d'abricot, remuer vigoureusement la poêle le temps de faire légèrement caraméliser le sucre et la crème d'abricot, verser le muscat et les brins de romarin coupés fin, mélanger, retirer du feu, mettre en verrine, laisser un peu refroidir avant de les mettre au réfrigérateur

Au moment de servir décorer avec quelques brindilles de romarin

Si vous servez ce duo de verrine au même repas diminuer un peu les quantités.

