



Abricots rôtis au four

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 abricots
5 c. à s. de miel liquide
quelques brins de romarin
frais
Quelques feuilles de sauge
fraîches

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 170 °C
- Dans un premier temps, rincez et séchez les abricots, puis coupez-les en deux. Ôtez le noyau. Disposez chaque moitié, face bombée vers le bas, dans un plat allant au four (chemisez-le d'un papier cuisson).
- Versez le miel sur les abricots et saupoudrez de romarin. Déposez les feuilles de sauge entre les abricots.
- Enfournez pendant 20 à 30 minutes environ selon la puissance de votre four.
- Dégustez vos abricots rôtis au four chaud, tièdes ou froids selon votre préférence. Vous pouvez également les accompagner avec une boule de glace.