



ABRICOT RÔTI AU MIEL CARAMÉLISÉ

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

400G D'ABRICOTS
40G DE MIEL
40G DE BEURRE DOUX
40ML D'EAU

PRÉPARATION

- Laver les abricots.
- Les couper en deux et ôter le noyau.
- Faire rôtir les quartiers dans une poêle avec le beurre et le miel.
- Déglacer avec un filet d'eau.
- Déposer des quartiers d'abricots rôtis dans de petits bols ou ramequins et arroser de caramel de cuisson.



ALLERGÈNE : LAIT



DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 130g - 139 Kcal :
Glucides : 14,6g dont Sucres : 13,9g,
Lipides : 8,5g dont AG Saturés : 5,7g,
Protéines : 1g, Fibres : 1,6g

