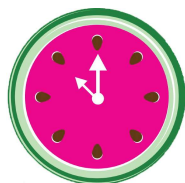


Abricot farci au fromage blanc



15 min



Pour 4 personnes :

- 8 abricots mûrs de belle taille
- 250 g de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 4 biscuits type spéculos

Mélanger dans une terrine le fromage blanc avec la crème fraîche et la cannelle. Travailler au fouet pour obtenir un mélange onctueux et lisse. Réserver au frais.

Laver et essuyer les abricots puis les ouvrir soigneusement et ôter les noyaux.

Garnir chaque demi-abricot d'une cuillère de fromage blanc préparé précédemment.

Émietter les biscuits.

Poser 4 demi-abricots par assiette, les saupoudrer avec les miettes de biscuit.

Déguster.