

ABRICOTS RÔTIS À L'ITALIENNE

Chef : Frédéric Chesneau

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

6 gros abricots
6 petites tranches de pain brioché
250 g de mascarpone
20 g de beurre
50 g de noisettes concassées + 1 cuil. à soupe
50 g d'amandes effilées + 1 cuil. à soupe
30 g de raisins secs blonds
5 cuil. à soupe de miel d'acacia
4 cuil. à soupe cl d'Amaretto

Crédit photo: Mascarpone Hormel Food, www.hormel.com

PRÉPARATION

- Beurrez un plat allant au four et disposez les tranches de pain brioché sur le fond.
- Ouvrez les abricots en deux, répartissez les oreillons sur le pain.
- Mélangez le mascarpone, les noisettes, les amandes, les raisins, 3 cuil. à soupe de miel et l'Amaretto.
- Garnissez les abricots de cette préparation.
- Versez 2 cuil. à soupe de miel, parsemez de noisettes et d'amandes.
- Enfournez et laissez cuire 25 min.