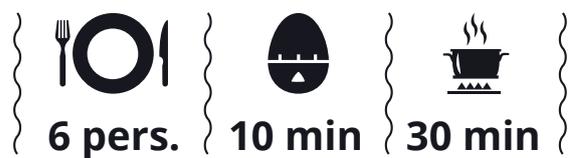




Entrée

TARTE FINE CHÈVRE, ABRICOTS ET ROMARIN



Côté conserves

1 boîte et demie d'abricots au sirop

Chez l'épicier

2 rouleaux de pâte brisée non sucrée
1 chèvre frais type Petit Billy
2 cuillères à soupe de miel
1 petite branche de romarin
Sel, poivre

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Étalez votre pâte brisée et découpez 6 cercles d'environ 10 cm de diamètre.
- Dans un bol, mélangez le chèvre frais, le miel et le romarin finement haché, salez, poivrez.
- Découpez les abricots en tranches fines et régulières.
- Recouvrez les fonds de tarte de crème de chèvre et disposez en « pétales de fleur » les fines tranches d'abricots.
- Enfourez environ 30 minutes.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook