



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



BRUSCHETTA D'ABRICOTS AU — FROMAGE FRAIS —

MA RÉGION, SES TERROIRS

ce sont :

- Des produits **cultivés ou élevés à 100%** en Auvergne-Rhône-Alpes
- Des produits **transformés avec au moins 80% de la matière première** issue d'Auvergne-Rhône-Alpes



BRUSCHETTA D'ABRICOTS AU FROMAGE FRAIS

Proposée par le chef Adrien Roselli



4 PERSONNES



20 MIN.



8 MIN.

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain épaisses
- 4 abricots
- 1 branche de romarin
- 200 g de fromage frais
- 50 ml d'huile d'olive
- ½ citron
- Sel et poivre
- Sucre ou miel (facultatif)

PRÉPARATION

Mettez l'huile sur le pain et toastez-le au four à 200°C (thermostat 6-7) quelques minutes.

Dénayautez les abricots et coupez chaque moitié en 2. Faites-les revenir dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive et la branche de romarin. Ajoutez un peu de sucre ou de miel si besoin. Faites sauter quelques minutes pour que les morceaux soient légèrement caramélisés.

Assaisonnez le fromage frais avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron. Tartinez le mélange sur le pain et disposez les abricots dessus.

Astuce :

Pour varier, vous pouvez ajouter d'autres produits MA RÉGION, SES TERROIRS, comme de la truite fumée des Dombes et des éclats de noix de Grenoble.

