




Quartiers d'abricot enrobés de jambon cru

 sans gluten

Ingrédients

Apéritif

Pour 4 personnes

¼ de botte	de ciboulette
60 g	de fromage frais nature (Tartare)
1	gousse d'ail
	sel
	poivre
3	abricots
6 tranches	de jambon cru

**Produits Migros parfaits
pour cette recette**

À vos tabliers!

Préparation: env. 10 minutes

1

Ciseler finement la ciboulette et l'incorporer au fromage frais. Presser l'ail par-dessus puis relever de sel et de poivre. Partager les abricots en deux, les dénoyauter puis couper les moitiés en deux. Garnir chaque quartier d'un peu de fromage frais. Couper les tranches de jambon cru en deux, dans la longueur. Enrober chaque quartier d'abricot d'une lanière de jambon cru. Chauffer une poêle à sec puis saisir brièvement le tout à feu vif de toutes parts; les fruits ne doivent pas chauffer. Si souhaité, planter une petite pique en bois dans chacun, poivrer et servir.

Recettes: Annina Ciocco