

# ABRICOTS RÔTIS AU MIEL DU MORVAN ET SON SORBET ROMARIN

## Ingrédients pour 4 personnes:

20 abricots moyens  
1 cuillère de miel du Morvan  
1 brin de romarin  
50gr de beurre  
30gr de cassonade  
450 gr de pâte sablée  
sorbet ou glace à convenance

## Préparation :

Couper en deux les oreillons d'abricots, les mettre à cuire dans une poêle avec une noix de beurre frais, une grosse cuillère de miel et un brin de romarin. Laisser compoter (4/5mn en retournant souvent les abricots afin de les confire sans les désagréger).

Mouler 4 fonds de tarte en pâte sablée, disposer une cuillère de crème d'amande et mettre au four à 180° pendant 7 à 8 minutes. A la sortie du four dresser harmonieusement les abricots confits sur les tartes, napper avec un peu de jus de cuisson des abricots, et disposer un brin de romarin sur chaque tarte.

Ce dessert peut être servi sur assiette accompagné d'une glace vanille ou un sorbet romarin.

**Prix :** environ 3 € par personne

*Source : Toques Nivernaises  
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42  
Page extraite du site [www.nievre-tourisme.com](http://www.nievre-tourisme.com)*

