

Abricots et tomates au chèvre frais



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

J'aime beaucoup le mélange sucré-salé !

Ingrédients

- 4 abricots
- chèvre frais
- quelques feuilles de salade
- tomates cerises
- radis
- ciboulette
- ail moulu
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez délicatement les abricots, essuyez-les, coupez-les en deux et retirez le noyau.
- 2 Disposez-les dans deux petites assiettes ou un plat.
- 3 Dans un bol, écrasez le chèvre frais avec de la ciboulette ciselée et de l'ail moulu. Salez légèrement et poivrez à votre goût.
- 4 Garnissez les abricots de cette préparation, décorez de tomates cerise, de radis et de feuilles de salade. Dégustez frais.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

