

Abricots farcis au chèvre et leurs chapeaux de magret fumé



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Entre la douceur de l'abricot et le caractère du chèvre, nous vous souhaitons un bon apéritif.

Ingrédients

- abricots secs - mais encore bien moelleux
- 1 bûche de chèvre frais
- magret de canard fumé coupé en fines tranches
- pics en bois

Préparation

- 1 Coupez les abricots en deux tout en les laissant soudés sur un côté. Glissez un morceau de chèvre à l'intérieur et posez les sur une cuillère apéritive.
- 2 Faites revenir les tranches de magret fumé dans une poêle à sec. Lorsqu'ils sont légèrement grillés posez-les sur les abricots et faites-les tenir par un petit pic en bois.
- 3 Il n'y a plus qu'à déguster !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

