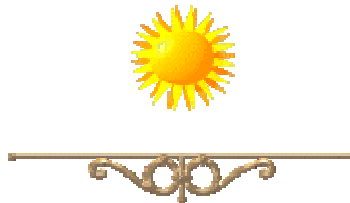


Fiche recette 189

Abricots à la Cannelle.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 10 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

50 g de beurre, 3 abricots mûrs par personne, 3 cuillers à soupe de sucre en poudre, 1 cuiller à café rase de cannelle en poudre.

Préparation & Cuisson.

Laver et sécher les abricots. Les couper en deux et les dénoyauter. Les déposer dans un saladier. Les saupoudrer du sucre et de la cannelle. Bien mélanger pour qu'ils soient bien imprégnés. Préchauffer le four à 200°C. Tapisser un plat allant au four avec une grande feuille d'aluminium. Disposer les abricots sucrés dessus, à l'envers, et mettre une noix de beurre dans chaque fruit. Rabattre le papier d'aluminium pour couvrir entièrement le plat. Cuire à four chaud pendant 5 minutes. Retourner les abricots. Refermer la feuille d'alu et cuire à nouveau pendant 5 autres minutes. Défourner et laisser tiédir avant de servir accompagné d'une glace à l vanille.