

Abricots rôtis biscuités

Un fruit de saison, quelques biscuits épiciés et voilà un petit dessert des plus simples à réaliser goûteux, fondant et croustillant à la fois...

Composition
pour 4 personnes

8 abricots
6 speculoos
2 c. à soupe de miel
Zeste de citron
Beurre

Ustensiles : 1 couteau, 1 rouleau à pâtisserie, 1 cuillère à soupe, 1 plat allant au four



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préchauffer le four à 210° C.

Rincer les abricots sous un filet d'eau froide, les éponger, les couper en deux puis les dénoyauter.

Beurrer le plat et le placer au four 2 à 3 minutes pour que le beurre soit chaud. Sortir le plat et déposer les demi-abricots, côté peau contre le plat, les enfourner 5 minutes.

Ecraser les biscuits à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Sortir le plat du four, badigeonner les oreillons d'abricot de miel, les saupoudrer de miettes de speculoos, en réserver un tiers, et déposer 2 zestes de citron sur chacun.

Mettre de nouveau au four pour 5 minutes supplémentaires.

Saupoudrer, au moment de servir les abricots tiédés, des miettes de speculoos réservées.