Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brick à l`abricot et au miel

Ingrédients

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Préparez une pâte légère avec les amandes, le sucre et l`eau de fleur d`oranger. Faites des petites boules avec la pâte. Mettez une petie boule de pâte dans chaque abricot et fermez le fruit. Déposez chaque abricot sur un morceau de feuille de brick et repliez les côtés afin que le fruit tienne debout. Repliez les extrémités de la pâte de façon à créer comme un petit bateau. Déposez les petits paquets dans un plat peu profond pouvant aller au four et versez le miel sur les paquets. Cuire 20 à 25 min, jusqu`à ce que la pâte sois croquante et que le dessus de l`abricot sois brun. Servir chaud ou froid avec de la crême fouettée ou une cuillèrée de yaourt.

Commentaires

3 càs d`eau de fleur d`oranger 12 abricots dénoyautés incisés 4 feuilles de brick coupées en 12 ronds ou carrés 2 càs de miel

Notes :