

ABRICOTS ROTIS AU MIEL DE LAVANDE



Ingrédients

- 8 abricots mûrs
- 3 cuillères à soupe de miel de lavande
- Une pincée de fleur de sel
- 25 gr de beurre
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées
- Quelques brins de lavande (pour la décoration, optionnel)

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Laver et couper les abricots en deux, retirer les noyaux.
- Déposer les demi-abricots, face coupée vers le haut, dans un plat allant au four légèrement beurré.
- Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines et les mélanger avec le miel de lavande.
- Verser le miel parfumé uniformément sur les abricots.
- Parsemer d'amandes effilées et ajouter une pincée de fleur de sel.
- Enfourner pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les abricots soient tendres et légèrement caramélisés.
- Décorer de brins de lavande juste avant de servir,

Servir tiède, ou froid accompagné d'une boule de crème glacée à la vanille, et de tuiles aux amandes.