



Abricots verveine, miel

Préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes :

- 16 abricots mûrs
- 3 càs de sucre roux (ou sucre rapadura)
- 1 càs de miel corsé (type forêt, sapin...)
- une dizaine de feuilles de verveine fraîches

Laver et dénoyauter les abricots.

Couper chaque abricot en 8 et les mettre dans un saladier avec le sucre roux et le miel.

Ajouter les feuilles de verveine finement ciselées.

Laisser macérer au frais 20 à 30 minutes.

Déguster nature ou avec une boule de glace vanille.