



ABRICOTS AU ROQUEFORT CREMEUX ET NOIX DE PECAN



Facilissime
Préparation: 5 mn
Cuisson:sans

Pour une douzaine d'abricots secs moelleux (soit 24 pièces)

12 abricots
100 g de roquefort
2 càs de ricotta (ou pour la version plus riche, de mascarpone)
24 cerneaux de noix de pécan (ou noix normales)

Ecraser le roquefort à la fourchette avec les 2 càs de ricotta ou de mascarpone. Ouvrir les abricots en deux et tartiner chaque moitié sur la face intérieure avec le fromage. Terminer par un cerneau de noix. Disposer sur un plat et, attention, ça part très vite.