

Poêlée d'abricots au pain d'épices et à l'anis vert



Pour 4 personnes

 **10 à 20 minutes**

 **Moins de 5 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

16 abricots

4 tranches de pain d'épices

1 cuillère à café de graines d'anis vert

20 g de beurre

1 - Couper les fruits en deux pour les dénoyauter. Les tailler ensuite en fins quartiers.

2 - Dans une poêle mettre le beurre à chauffer. Verser les abricots émincés dans la poêle pour les faire dorer (compter 5 min. de cuisson, au-delà, les abricots risquent d'être réduits en compote).

3 - Les parsemer de graines d'anis vert. Tailler le pain d'épices en petits dés pour en parsemer les abricots.

4 - Servir chaud ou tiède accompagné d'une boule de sorbet ou de glace (abricot, pêche, nougat glacé...).

Astuce saveur

Ajouter en fin de cuisson un peu de menthe, de verveine ou de mélisse fraîche ciselée.

L'ustensile de référence : le couteau d'office.

