

Salade d'abricots au parmesan



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	15 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Salade d'abricots au parmesan

- 12 abricot (bien mûrs)
- 1 morceau de parmesan
- 1/2 bouquet de basilic
- 4 c.à soupe d'huile d'olive
- 1 c.à soupe de vinaigre balsamique
- poivre du moulin

Préparation

pour Salade d'abricots au parmesan

- 1** Ouvrez les abricots en 2, retirez les noyaux puis émincez-les.
- 2** Lavez, séchez et effeuillez le basilic.
- 3** Coupez le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe.
- 4** Mettez les lamelles d'abricots dans un plat avec le basilic.
- 5** Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- 6** Poivrez et mélangez.
- 7** Répartissez la salade dans 6 coupelles ou assiettes et parsemez-la de copeaux de parmesan.
- 8** Servez immédiatement ou réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Accord vin

pour Salade d'abricots au parmesan

un patrimonio (Rosé, Corse)