

[Imprimer](#)

## Salade d'abricots au parmesan



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

### Ingédients

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

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

### Accord vin

pour Salade d'abricots au parmesan

un patrimonio (Rosé, Corse)