

## Abricots poêlés au miel et gingembre, yaourt grec à la pistache



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Yaourt à la grecque	~
0.1	Pâte pistache aromatisée et colorée en boîte 1 kg SAINTE LUCIE	0222327
15 PCE	Abricots murs et fermes	~
0.05	Miel de fleur gastronomie en squeeze 740 g LUNE DE MIEL	0246805
0.06	Beurre doux	~
0.1	Condiment de gingembre en bouteille 180 ml SENS GOURMET	0175050
0.1	Graines de courge BIO en boîte 500 g SABAROT	0189133

### Étapes de préparation

- 1 Délayer la pâte de pistache dans une petite partie du yaourt puis incorporer au restant. Réserver au réfrigérateur.
- 2 Abricots poêlés :  
Laver les abricots, les couper en 2 et ôtez les noyaux.
- 3 Dans une poêle, fondre le beurre. Lorsque celui-ci mousse, déposer les demi-abricots, face bombée vers le haut. Ajouter le miel et cuire les abricots 2 min environ. Couvrir et poursuivre la cuisson 2 min à feu doux. Laisser tiédir.
- 4 Dresser le yaourt à la pistache, 3 demi-abricots par portion, un trait de sirop de gingembre confit et quelques graines de courge. Ajouter un petit crumble sur le dessus ou des brisures de biscuits pour avoir une texture croquante supplémentaire.