

PANCAKES ABRICOT, MIEL ET AMANDES

2 personnes

15 minutes

Easy



Ingredients

- 10 Crêpes épaisses
- 5 abricots
- 20gr de beurre
- Miel
- 50gr d'amandes effilées
- 200ml de Crème fraîche liquide
- Sel

Préparation

Couper les abricots en quartiers.

Faire revenir à la poêle avec le beurre et une c.à.c de miel

Mélanger la crème fraîche liquide avec un peu de sel (ou sucre) pour obtenir une crème fouettée (ou chantilly)

Déposer les abricots poêlés sur les Crêpes épaisses

Recouvrir de crème fouettée.

Verser le miel et déposer quelques amandes effilées.

Astuce

Remplacer les abricots par des fruits de saison pour varier les plaisirs