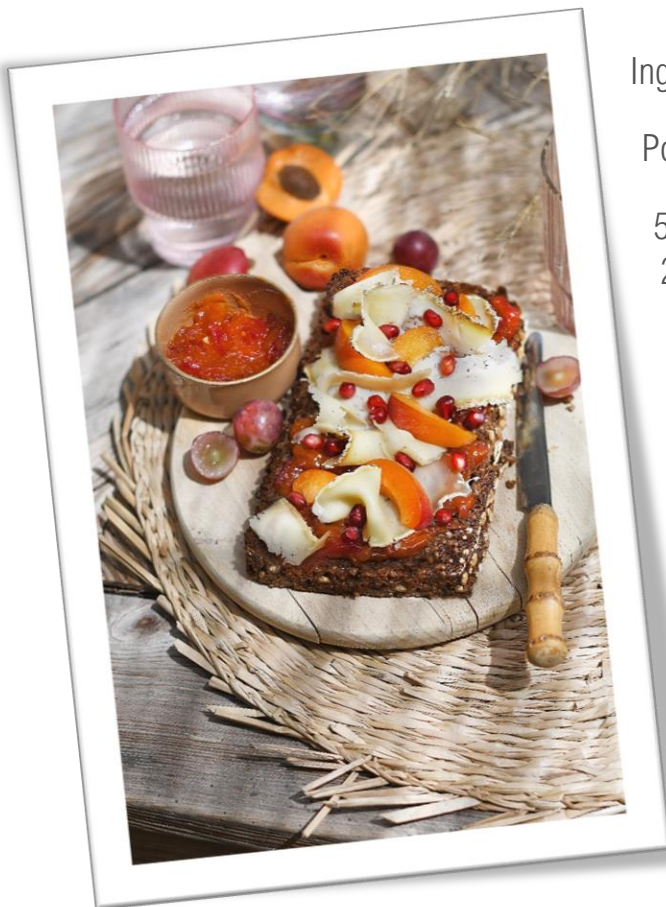


Tartine fromagère et chutney d'abricot



Ingrédients

Pour 4 tartines

- 500 g d'abricots
- 2 grosses échalotes
- 1/2 cuillère à café de sel fin
- 3 cuillères à café de sucre fin
- 40ml de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe d'huile

- 4 tartines de Vollkornbrot
- Tome de Savoie
- Saint-Nectaire
- 2 abricots
- 4 cuillères à soupe de graines de grenade

Dans une casserole, mettre l'huile et faire revenir 5mn à feu vif, les échalotes finement ciselées. Baisser le feu et ajouter les abricots lavés, dénoyautés et coupés en morceaux.

Cuire 10mn en remuant régulièrement.

Mélanger le vinaigre avec le sucre et le sel, puis l'ajouter à la préparation.

Laisser compoter à feu très doux pendant 25 mn, puis réserver au frais.

Etaler une cuillère à soupe de chutney sur chaque tartine.

Avec un économe, tailler des rubans de tome et de saint nectaire pour en recouvrir les tartines. Laver et couper en tranches les 2 derniers abricots et les disposer entre les rubans de fromage. Parsemer d'une cuillère de graine de grenade chaque tartine.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel