

Abricots farcis au chèvre frais et origan

□ *Un apéritif de l'été vite préparé et plein de soleil*

Bonjour à toutes et tous,

Déjà, je vous remercie pour vos nombreux commentaires et votre solidarité sur le précédent article évoquant ma lassitude. Merci pour votre soutien. Et je dois admettre avoir beaucoup souri face à vos réactions sur le billet généré par Intelligence Artificielle/ Reprenons donc nos billets joyeux et 100% « fait par humain » et donc imparfaits □

J'adore juillet, car c'est la saison des tournesols et des fruits d'été. Les premiers donnent toujours le sourire quand on sort de la maison. Les seconds apportent du sourire dans les assiettes, du petit déjeuner (à 5h du mat') au petit dessert du soir. Avez-vous aussi tenté de les cuisiner à l'apéritif ? Il y a quelques petites idées recettes à connaître pour se régaler et j'aimerais vous en partager une : des [abricots](#) farcis au fromage de chèvre frais.

Pour *rendre à César ce qui est à César*, j'ai initialement aperçu l'idée sur internet, en différents sites. La version que je vous propose est ajustée avec l'ajout de pistache concassée pour le croquant et d'origan du jardin pour une note chaude. Origan – Chèvre – Abricot, je vous l'assure, cela fonctionne du tonnerre. Concrètement, ces abricots farcis chèvre ont toujours beaucoup de succès à l'apéritif : moelleux du fruit, piquant du chèvre, croquant de la pistache, note chaude de l'origan. C'est tout un monde en une bouchée... préparée en 10 minutes.

Voici donc la recette de ces abricots farcis au chèvre frais.
J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !

- Abricots farcis -
au chèvre frais et origan



Recette : Abricots farcis chèvre frais et origan

- ☐ Saison de la recette: Mi Juin – Début août
- ☐ Temps de préparation : 15 minutes
- ☐ Temps de cuisson : pas de cuisson

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 6 à 8 abricots (cf. 1)
- 150 g de fromage de chèvre frais
- Une poignée de pistaches non salées
- 1 à 2 branches d'origan frais
- poivre

Réalisation

- Lavez et Coupez les abricots en deux et retirez le noyau. Concassez les pistaches. Lavez l'origan et effeuillez-le
- Dans un bol, écrasez le fromage de chèvre frais avec une fourchette pour l'assouplir. Au besoin, ajoutez une cuillerée à soupe d'eau. Poivrez.
- Farcissez chaque moitié d'abricot avec une cuillerée de chèvre frais. Parsemez de pistaches et d'origan
- Réservez ces abricots farcis chèvre au frais jusqu'au service

Astuces

- (1) Choisissez des abricots pas trop mûrs pour qu'ils soient faciles à couper et gardent leur tenue une fois farcis.
- *Variante 1* : Pour une note plus sucrée-salée, versez un fin filet de miel sur chaque oreillon d'abricots
- *Variante 2* : Pour les amateurs, vous pouvez aussi ajouter un pétale de jambon sec.
- *Conservation* : 1 demi-journée. Je vous conseille vraiment de cuisiner et déguster sans trop tarder pour que l'abricot conserve son moelleux.



Abricots farcis au chèvre frais et origan
