

PANCAKES ABRICOT, MIEL ET AMANDES

2 personnes 15 minutes facile



Ingrédients

- 10 Pancakes Crème Fraîche et Oeufs Frais
- 5 abricots
- 20gr de beurre
- Miel
- 50gr d'amandes éfilées
- 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 pancakes

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