Vacherousse d’Argental comme un St Honoré au confit d’abricot



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**

Ingrédients

- 1 Vacherousse d’Argental
- 300 g de Spécialité Laitière au Fromage Blanc (Cream Cheese)
- 300 g d’oreillons d’abricots au sirop
- 50 g de coulis d’abricot
- ½ botte de basilic
- Graines de sésame noir

Étapes de la préparation

- Dans un saladier, mélangez à l’aide d’un fouet le cream cheese avec le coulis d’abricot.

- Versez le mélange obtenu dans une poche à pâtisserie munie d’une douille à Saint-Honoré. Pochez les contours du fromage avec la crème d’abricot.
- Découpez les oreillons d’abricots en quartiers et déposez-les au centre puis décorez avec quelques feuilles de basilic et les graines de sésame noir.

? **Astuce :** Réalisez ce St Honoré au confit de cerise, de framboise ou de cassis!

