

# Toasts aux abricots et à l'Époisses AOP La Réserve des Crémiers

## Informations

Personnes : 4



## Ingrédients

- 80 g d'Époisses AOP La Réserve des Crémiers
- 8 tranches de pain à toaster
- 12 abricots frais
- 4 c.s. de miel
- 8 c.s. de vin blanc
- Noix de coco râpée
- Brisures de noisettes
- Thym

## Étapes de la préparation





1. Grillez les tranches de pain.
2. Enlevez les noyaux des abricots et coupez-les en tranches.
3. Faites revenir le miel et les abricots dans une casserole.
4. Ajoutez l'Époisses AOP et un peu de thym au mélange.
5. Déglacez le tout avec le vin blanc et laissez mijoter brièvement.
6. Répartissez ensuite la préparation sur les tranches de pain grillé et saupoudrez de flocons de noix de coco et de brisures de noisettes.

? **Astuce** : Remplacez la noix de coco râpée par du romarin.