



C le marché des producteurs

La recette du jour

Verrine d'abricots pochés au romarin, crème de mascarpone et brisures de spéculos

Faire pocher les abricots dans un sirop avec des branches de romarin.

Confectionner une crème avec du mascarpone, un jaune d'œuf et du sucre.

Monter les verrines : mettre les abricots au fond, le mascarpone dessus et terminer par les brisures de spéculos.

Mettre au frais.

*Monsieur et Madame BAUD Anthony
Restaurant La Cuisine du Marché
27 Cours Bourmissac
84300 Cavaillon
Tél. 04 90 71 56 00*