



www.plancha-eno.com

Plancha de nectarines au romarin et mascarpone

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 6 minutes

INGRÉDIENTS

250 g de mascarpone
4 nectarines
1 gros citron jaune non traité
8 tiges de romarin frais
2 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Lavez les tiges de romarin. Lavez, coupez en deux et retirez le noyau des nectarines. Lavez le citron, râpez le zeste et pressez le jus.
2. Dans un saladier, battez le mascarpone avec le sucre et le zeste du citron. Mélangez le miel et le jus de citron dans un bol.
3. Chauffez la plancha, puis posez les tiges de romarin et déposez sur chacune une moitié de nectarine. Faites cuire 3 minutes environ de chaque côté.
4. Servez les nectarines (sans le romarin) dans des petites assiettes et arrosez-les du miel au citron. Accompagnez avec le mascarpone et dégustez.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre