



Un peu débordée, mais à l'heure de l'apéro, je n'arrive pourtant pas à me résoudre à ouvrir un paquet de crackers ou autres chips, alors, en trois petites minutes j'ai préparé de délicieux petits **abricots moelleux farcis au fromage de chèvre épicé!!!!**

Il vous faut *(pour environ 25 à 30 abricots):*

- **1 fromage de chèvre frais (type petit Billy par exemple)**
- **un demi bouquet de ciboulette**
- **sel et poivre**
- **2 pincées de piment d'espelette**
- **1 filet d'huile d'olive**
- **des abricots moelleux** *(achetés sur le marché, chez mon petit marchand d'épices)*

A l'aide d'un couteau, ouvrez en deux les abricots.

Mettez le fromage de chèvre (bien frais) dans un bol. Ciselez la ciboulette et ajoutez au fromage. Ajoutez le sel, le poivre, le piment d'espelette, l'huile d'olive. Mélangez. Façonnez de petites boules de fromages et garnissez-en les abricots. Réservez au frais jusqu'à l'heure de l'apéro....





\* \* \*

Mais dans quelques jours, je vais faire de supers apéros car je vais être une **maman super organisée** grâce à **Emmanuelle** et **son livre**....

Il sort le **28 août**.... n'oubliez pas de courir l'acheter...

