



## **Tartare d'abricots au chèvre et pastèque à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence – Olives mûrées AOP**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 12 abricots
- 1 tranche de pastèque
- 4 fromages de chèvre (type Rocamadour AOP, Pélardon AOP, Chavignol AOP,...)
- Quelques brins de ciboulette
- 1 filet d'huile d'olive d'Aix-en-Provence – Olives mûrées AOP

1. Laver et essuyer les abricots. Les couper en deux et les dénoyauter.
2. Les tailler en petits dés.
3. Si besoin, épépiner la pastèque et la couper en petits cubes.
4. Couper les fromages en petits dés.
5. Ciseler finement la ciboulette.
6. Dans des verrines, ou un grand saladier, mélanger des dés de fromage, d'abricot et de pastèque.
7. Parsemer de ciboulette ciselée et de pistaches concassées. Arroser d'un filet d'huile d'olive avant de servir.