



8 abricots, pelées et coupés en petits cubes  
2 cuillères à table (30 ml) de jus de lime  
2 cuillères à table (30 ml) de miel  
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) d'extrait d'amande  
1 cuillère à table (15 ml) de zeste de lime  
1 cuillère à table (15 ml) de nectar de pêche  
1 cuillère à table (15 ml) de mélisse fraîche, hachée  
Quelques copeaux de chocolat, si désiré

Mettre les abricots et le jus de lime dans un grand bol.

Dans un autre bol, mélanger le miel, l'extrait d'amande, le zeste de lime et le nectar de pêche.

Verser la sauce sur les abricots et mélanger.

Servir le tartare dans des petits bols et garnir de mélisse (et de copeaux de chocolat, si désiré ).