

# ABRICOTS FOURRÉS AU BROCOLI

*1 chou brocoli  
1 boîte de demi-abricots  
1 petite boîte de haricots blancs au naturel  
1 c. à s. d'huile de tournesol  
1 c. à c. de vinaigre  
sel-poivre  
quelques feuilles d'ail des ours, ou à défaut 1 gousse d'ail pilée*

*Cuire à la vapeur le chou brocoli. Le mixer ensuite avec les haricots égouttés, l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Ciseler l'ail des ours et l'incorporer également. Égoutter les demi-abricots et déposer au centre de chacun une boule de purée de brocoli. Servir frais.*