

## Crackers épicés aux abricots

Mise en place et préparation: env. 25 min  
Cuisson: env. 8 min  
Pour 28 pièces

1 rouleau **de pâte à nouilles**  
(d'env. 16 × 56 cm)

dérouler, couper en 28 rectangles  
(d'env. 4 × 8 cm), poser sur une plaque  
chemisée de papier cuisson

200 g **d'abricots secs**,  
en fines lamelles

1½ c. à soupe **de vinaigre de vin blanc**  
1 c. à soupe **de miel de forêt liquide**  
1 c. à soupe **de thym**, finement haché

bien mélanger tous les ingrédients dans  
un bol, répartir sur les rectangles de pâte

200 g **de fromage à pâte molle**  
(p. ex. tomme), en 28 morceaux répartir dessus

**Cuisson:** env. 8 min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 200° C.  
Sortir du four, servir chaud.

**Suggestion:** garder le fromage à pâte molle au réfrigérateur jusqu'au  
moment de le couper.

**Par pièce:** lipides 2 g, protéines 2 g, glucides 6 g, 213 kJ (51 kcal)

