

LES RECETTES SUCRÉES DE MALLORY

CRUMBLE

Ingrédients :

Pommes (ou pommes et poires ou autres fruits...)

1 verre de beurre

1 verre de cassonade

1 verre de farine

Peler les pommes et les couper en petits morceaux directement dans un moule.

Ajouter du sucre vanillé selon votre goût

Dans une jatte, mélanger la même quantité de beurre, farine et cassonade.

Vous pouvez selon vos envies rajouter du cacao, des brisures de noisettes et réduire la quantité de cassonade.

Verser la pâte sur les pommes.

Mettre au four thermostat 180 pendant 10mn environ (jusqu'à coloration du crumble).

PERSONNALISER UNE SALADE DE FRUITS

Deux idées pour agrémenter une salade de fruits expresso

Sucre vanillé

Mélanger 100g de sucre blond ou roux (non raffiné) et 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille naturel en poudre ou gousses de vanille séchées et émiettées.

Laisser le temps à la vanille de bien infuser, l'idéal étant de le préparer la veille.

Conserver dans un bocal à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Amandes ou noisettes caramélisées

Mixer grossièrement des amandes ou noisettes.

Faire revenir dans une poêle avec du sucre et un peu de beurre jusqu'à ce que le mélange roussisse.

Conserver dans un bocal à l'abri de la lumière et de l'humidité.

ss:

de