



DÉLICE FRUITÉ AUX LANGUES DE CHAT



4 pers



15 min



10 min



Ingrédients écomiam

- 450 g de cocktail de fruits du verger surgelé
- 50 g de crème glacée blé noir surgelée
- 50 g de beurre de printemps doux surgelé

Épicerie / marché

- 40 g d'amandes effilées
- 15 g de sucre vanillé
- langues de chat
- 1 orange

Préparation

- Pensez à faire décongeler les fruits 5h au réfrigérateur.
- Faites torréfier les amandes au four pendant 10 min.
- Récupérez le jus d'une orange.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre, le sucre puis ajoutez les fruits du verger.
- Faites dorer pendant 5 à 10 min en remuant de temps en temps. Ajoutez le jus d'orange.
- Égouttez les fruits, récupérez le jus et faites-le réduire pendant 2 min.

Pour le dressage :

- Versez les fruits dans une coupelle, ajoutez le jus de la poêle, déposez une belle quenelle de glace, puis les amandes et les langues de chats sur le dessus.
- Décorez avec une feuille de menthe.

Bon appétit !



écomiam

LES IRRÉDUCTIBLES DU SURGÉLÉ !