

recette écomiam

CROFFLES À LA CONFITURE DE CERISES



4 pers.



15 min



35 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 5 croissants pur beurre prêts à cuire décongelés
- 250 g de cerises noires surgelées

Épicerie / Marché

- 180 g de sucre spécial confiture
- 50 g de sucre

Préparation

Pour la confiture :

- Versez les cerises dans une casserole.
- Recouvrez-les de sucre spécial confiture.
- Faites cuire à feu doux.
- À partir de l'ébullition comptez environ 15 min.
- Hors du feu, mixez la confiture.
- Faites-la chauffer 5 min.
- Débarrassez dans un pot et laissez refroidir.

Pour les croffles :

- Coupez les croissants en deux.
- Placez le sucre dans une assiette, roulez délicatement chaque croissant dedans.
- Dans un gaufrier chaud et graissé, placez les croissants recouverts de sucre.
- Faites-les cuire 1 min 30 ; faites de même pour tous les croffles.
- Les croffles doivent être dorés, croustillants et moelleux à l'intérieur.

Bon appétit !