

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pêches à l'anis vert et son crumble



 Imprimer
 Commenter

 Préparation: **15**

Ingrédients

4/6

- Pêches
- Anis vert
- Crumble :
 - 75 g de noix de cajou
 - 75 g de poudre d'amande
 - 3 dattes medjool
 - 25 g de sucre de coco
 - 1 c s d'huile de coco fondue
 - 1 pincée de fleur de sel
 - 1 pincée de vanille en poudre

1. Verser de l'eau dans la cuve du vitaliseur et la mettre à chauffer.
2. Eplucher et mettre les pêches dans un plat sur le tamis du vitaliseur
3. Saupoudrer d'anis vert
4. Faire cuire 10 à 15 mn
5. Pendant ce temps, préparer le crumble en mixant tous les ingrédients
6. Placer le crumble sur les fruits et mettre au frigo

Dessert pour sublimer les pêches !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram

