Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

La cerise sur le gâteau

Imprimer

Commenter

Préparation: **25**

Ingrédients
4

- 750 g de cerises
- 100g de pistaches
- 30 g de raisins secs réhydratés
- 30 g de cranberries

1. Cuire les cerises entières 4 à 5 min au vitaliseur, puis laisser refroidir.
2. Réaliser le fond de tarte en mixant les pistaches avec les raisins secs et les cranberries.
3. Amalgamer l'équivalent de 2 cuillières à soupe de pâte (40 g) au fond d'un cercle individuel, puis déposer les cerises coupées en deux sur deux niveaux.
4. Décorer avec une cerise cuite avec sa queue, et retirer délicatement le cercle.

tartelette cerise pistache sans sucres ajoutés, uniquement à base de fruits frais et secs.

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