



La Menthe
Poivrée

Magasin solidaire et responsable

POMMES RISSOLÉES À L'ORANGE



4



10 min



20 min

INGREDIENTS

- 6 pommes
- 2 C. à S. de confiture d'orange
- 10 cl de chantilly
- 4 palets bretons

PREPARATION

- Rincer et éplucher les pommes
- Les tailler en cubes
- Rissoler les pommes dans de l'huile ou du beurre
- Déposer un palet breton dans chaque verrine
- Une fois l'opération terminée, verser les pommes dans les verrines et laisser refroidir
- Monter la crème en chantilly avec de la confiture d'orange
- Déposer un peu de chantilly dans chaque verrine
- Réserver au frais

ATELIER OFFERT PAR VOTRE MAGASIN BIO
NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

