Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Croustillants de Framboises

Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients
4

- 8 tartines pain de fleurs (Riz Sarrasin Millet) bio
- 1 CS de sucre Muscovado
- 3 CS de Beurre clarifié fondu (Ghee)
- 20g de Pistaches vertes
- 250g de Framboises
- 2 CC de jus de citron vert

1. Mettre les tartines dans un sac congélation et écrasez avec un rouleau à pâtisserie pour en faire une chapelure grossière
2. Concassez de la même façon les pistaches
3. Faire fondre le beurre
4. Mélangez dans un récipient,la chapelure de tartine ,la moitié des pistaches,le sucre et le beurre fondu ,mélangez à la fourchette .
5. Garnir 4 cercles de 6/7 cm de diamètre posés sur des assiettes
6. Bien tasser le mélange et mettre 30 minutes au frais
7. Prélevez 100g de Framboises et mixez avec le jus de citron vert
8. Montage : déposez les framboises dans chaque cercle au dessus du croustillant
9. Retirez délicatement le cercle , décorez de coulis et parsemez le tout des pistaches restantes

fraicheur et croustillant en rose et vert ....

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte