

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 cuillères 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 ...

Le flan pâtissier

Gâteaux au citron

Œufs au plat à la truffe

Poireaux vinaigrette asiatique crème de sésame noir

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram