

Poêlée de cerises caramélisées au pain d'épices



Poêlée de cerises caramélisées au pain d'épices - ©

4 PERSONNES

FACILE

10 MIN.

+ 3 min. de cuisson

BON MARCHÉ



(1) (VOTES)

INGRÉDIENTS

500 g de cerises

30 g de beurre

3 cuillère(s) à soupe de miel liquide

5 tranches de pain d'épices

2 cuillère(s) à soupe de sirop de cerise ou de grenadine

PRÉPARATION DE LA RECETTE "POÊLÉE DE CERISES CARAMÉLISÉES AU PAIN D'ÉPICES"

- 1.** Retirez la croûte du pain d'épices, écrasez-le grossièrement et passez-le 3 min au four préchauffé thermostat 7 pour le faire sécher.
- 2.** Faites revenir les cerises 1 mn au beurre dans une poêle. Versez dessus le miel et le sirop, laissez légèrement caraméliser. Ajoutez 10 cl d'eau, les 3/4 du pain d'épices, et laissez cuire 2 mn à feu moyen.
- 3.** Servez aussitôt en parsemant le reste de pain d'épices grillé sur les cerises.

Mon carnet de recettes

RECHERCHER UNE RECETTE

Saisissez le nom d'un plat ou d'un ingrédient

