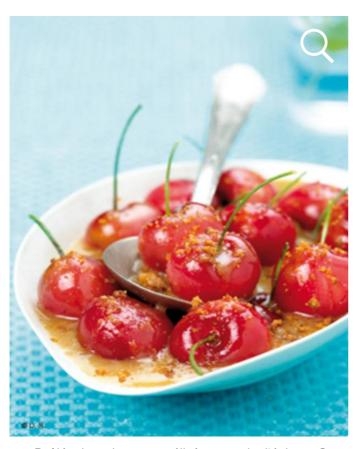


Poêlée de cerises caramélisées au pain d'épices



Poêlée de cerises caramélisées au pain d'épices - ©

FACILE 10 MIN. + 3 min. de cuisson BON MARCHĒ

((1) (VOTES))

INGRĒDIENTS

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

PREPARATION DE LA RECETTE "POELEE DE CERISES CARAMELISEES AU PAIN D'EPICES"

- Retirez la croûte du pain d'épices, écrasez-le grossièrement et passezle 3 min au four préchauffé thermostat 7 pour le faire sécher.
- 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

Q