

1919

100

2019

KitchenAid

CRUMBLE FRUITS ROUGES, COULIS FRAIS ET YAOURT GLACÉ

Avec le Super blender

par Véronique Le Marec

FOIRE
DE
PARIS

CRUMBLE FRUITS ROUGES

Ingrédients : 2 pommes, 300 g de fruits rouges frais ou surgelés, 30 g de cassonade, 50g de poudre d'amandes, 50g de farine 50g de cassonade, 100g de beurre.

Préparation : Préchauffer le four à 180°C. Peler et couper les pommes en petits dés. Mélanger avec les fruits rouges et la cassonade. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre roux, la farine et le beurre doux en morceaux dans le bol du Super Blender et travailler par impulsion jusqu'à obtention d'une pâte sableuse. Verser les fruits dans un plat à four beurré. Recouvrir de morceaux irréguliers de pâte et enfourner pendant 30 minutes.

COULIS FRAMBOISES

Préparation: Mixer 250g de framboises surgelées avec un demi jus de citron et 50g de sucre glace en utilisant le programme Smoothie du Super blender.

YAOURT GLACÉ FRAISES

Ingrédients : 200g de yaourt grec congelé si fruits frais ou juste froid si fruits surgelés, 100g de crème fluide, 50 g de sucre glace, 200g de fraises surgelées ou coulis de fruits ou fruits frais.

Préparation : Verser les liquides, le sucre et les fraises dans le bol du Super blender. Mixer avec le programme Smoothie et l'aide du poussoir. Servir aussitôt.