



Délicassie

la nouvelle marque de gourmandise

DESSERT DE PAIN D'ÉPICE ET FRUITS

Pour 4-5 personnes

Ingrédients:

- Un Pain d'épice Original 300g
- 100g de Beurre de Baratte
- 60g de Sucre roux
- 50g de chocolat noir
- Des fruits de saison



Préchauffez le four à 200°

Faites de fines tranches avec le pain d'épice, environ 15-20 tranches pour un Original 300g.

Tartinez généreusement le beurre sur les tranches

Disposez les tranches sur une plaque de four, ou dans un plat

Saupoudrez ensuite les tranches beurrées avec le sucre roux.

Enfournez environ 5 minutes afin de dorer la surface, puis sortir et laisser refroidir.

Dressez dans une assiette de couleur claire, en disposant à côté 2-3 cerises, fraises coupées en 2, ou autre selon les fruits de saison et les envies.

Faites fondre le chocolat au bain-marie,

Utilisez le chocolat fondu pour décorer les assiettes, en le versant à l'aide d'une petite cuillère.

Laissez refroidir, et servez !

Retrouvez d'autres idées recettes sur :

www.delicassie.com

Délicassie - 6b rue des âges - 25390 Loray