

RECETTE

KAKIS CONFITS AU JUS DE CLÉMENTINES ET CROÛTONS DE PAIN D'ÉPICES



Kakis de Persimon
bien fermes

Pain d'épices

Clémentines

Cannelle en poudre

Sucre cassonade

Eplucher et couper les kakis en petits dés, les faire revenir légèrement à la poêle. Ajouter du sucre cassonade et déglacer avec le jus de clémentine et une pincée de cannelle en poudre. Laisser refroidir. Mettre à toaster de fines tranches de pain d'épices. Monter le dessert comme un mille-feuille avec un filet de caramel autour de l'assiette.



TRADIRECT