

Duo poires et kiwi

Préparation : 15 min

Repos : 2 heures

cuisson 2 minutes

Pour 4 verrines :

4 kiwi
2 bananes
2 poires
1 c. à soupe de miel
½ cuil. à café d'agar-agar
25 cl de sirop de poire

Préparation :

1. Epluchez et coupez les fruits en dés. Mixer d'abord les poires et les bananes. Ajoutez le miel et mélangez.
2. Délayez l'agar-agar dans le sirop de poires, faites chauffer, maintenez l'ébullition 1 min. retirez du feu, laissez tiédir 2 minutes, puis incorporez à la compote en mélangeant bien. Déposez une couche dans chaque verrine et réservez au frais pendant 2 heures.
3. Mixez les Kiwi jusqu'à obtenir un coulis et couvrez-en les verrines juste avant de servir.

Galettes suédoises

Pour 25 galettes environ

100 g de flocons d'avoine
150 g de sucre en poudre
90 g de beurre
1 œuf
35 g de farine
1 c. à café de levure chimique
3 gouttes de vanille liquide

Préparation

1. Bien mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
2. Laisser cette préparation reposer pendant 2 heures.
3. Disposer ensuite la pâte sous forme de petites boules sur du papier cuisson.
4. Cuisson au four pendant 10 min à 200°C.
Sortir du four et laisser refroidir sur une grille pendant 30 min.
environ .
Dégustez !