

alimentarium



Petit-déjeuner

Petit-déjeuner

Tartinade

Recette pour 1 personne



Ingrédients

50 g de sucre cristallisé

50 g de noisettes rôties pelées

30 g de sucre glace

30 g de noisettes rôties pelées

30 g de couverture lait

20 g de couverture noire

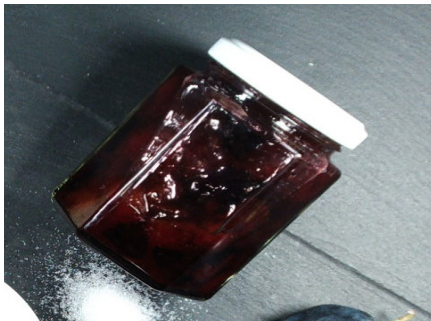
10 ml d'huile de colza

Réalisation

- Caraméliser le sucre et ajouter la première partie des noisettes.
- Refroidir sur un papier silicone.
- Mixer le sucre glace avec la deuxième partie des noisettes.
- Ajouter la masse et mixer le tout.
- Verser dans une bassine et ajouter les deux chocolats fondus et l'huile.
- Bien mélanger.
- Remplir le bocal.

Confiture

Recette pour 1 personne



Ingrédients

150 g de fruits

100 g de sucre

30 ml d'eau

20 ml de jus de citron

Réalisation

- Cuire le sucre l'eau et une cuillère à café de jus de citron jusqu'à 120°C.
- Ajouter les fruits préparés.
- Cuire environ 10 minutes.
- Ajouter une cuillère de jus de citron et bien mélanger.
- Remplir le bocal et capsuler.
- Retourner le bocal.