



## POMME À LA POÊLE AUX RAISINS SECS

Avec de la cannelle, des amandes et de la crème aigre



 Très facile

 Total : 10 - 15 min.

 À manger dans les 5 jours

Très simple, ce dessert est parfait pour une froide soirée d'hiver. La pomme, les raisins secs et la cannelle sont cuits ensemble dans du beurre pour obtenir un mélange onctueux qui n'est pas sans rappeler une tarte aux pommes. Il ne reste plus qu'à ajouter une bonne cuillerée de crème aigre pour la fraîcheur !



Pomme Elstar



Raisins secs



Cannelle



Amandes effilées



Crème aigre \*

# DÉLICIEUX — DESSERT

## POMME À LA POÊLE AUX RAISINS SECS USTENSILES

2 poêles.



**1** Coupez la **pomme** (Elstar) en quartiers, retirez le trognon et détaillez la chair. Faites chauffer le beurre dans une poêle à feu moyen-vif et faites-y cuire la **pomme**, les **raisins secs**, la **cannelle** et le sucre 6 à 8 minutes en remuant.



**2** Pendant ce temps, faites chauffer l'autre poêle à feu moyen-vif et faites griller les **amandes effilées** à sec jusqu'à obtenir une couleur légèrement dorée. Réservez.



**3** Servez la **pomme** et les **raisins** sur les assiettes et accompagnez d'une cuillerée de **crème aigre**. Garnissez le tout avec les **amandes effilées**.

INGRÉDIENTS	2P	4P	VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Pomme Elstar (pc)	4	8	Énergie (kJ/kcal)	2017/482	544/130
Raisins secs (g) 19) 22) 25)	80	160	Lipides (g)	18	5
Cannelle (cs)	1	2	Dont saturés (g)	8,5	2,3
Amandes effilées (g) 8) 19) 22) 25)	20	40	Glucides (g)	69	19
Crème aigre (g) 7) *	100	200	Dont sucres (g)	58,9	15,9
Beurre* (cs)	2	4	Fibres (g)	8	2
Sucre* (cs)	1	2	Protéines (g)	6	2
			Sel (g)	0,1	0,0

\*À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

### ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 8) Noix

Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 22) (Autres) noix 25) Sésame

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

