

Risoles



Nombre de personnes

6

Temps de préparation

15 mn

Temps de cuisson

20 mn

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 3 pommes
- Une belle poignée de fruits secs
 - Raisins, pruneaux, figues, noisettes, amandes
- Une pincée de gingembre
- Une cuiller à soupe de miel

Recette :

- Préchauffer le four à 200 °C
- Mélanger les pommes râpées aux fruits secs au miel et au gingembre
- Former des petits carrés de pâte y enfermer la farce
- Faire cuire 20 minutes à 200°C

Le grain de sel d'Arthaud :

En gardant la base de pommes et de miel, vous pouvez faire varier selon vos goûts les épices et les fruits secs.

