

Coupes de fruits givrés

Principe de fabrication

Préparer un mélange avec un œuf et trois fois son volume d'eau ; fouetter juste pour homogénéiser l'ensemble. Y tremper les fruits puis bien secouer pour faire tomber l'excès de liquide : les fruits doivent juste ressortir humides. Les poser sur un bol rempli de sucre semoule, secouer et quand les fruits sont entièrement recouverts de sucre, les disposer sur un plateau et les laisser sécher à l'air ambiant.

Raisons, cerises, pommes, bananes conviennent parfaitement. Veiller à ce que les fruits ne soient absolument pas abîmés (raisins en particulier)

L'ensemble va se garder plusieurs semaines

Photos

