

Crumble de Picandou à tartiner aux éclats de Gavottes



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.

Ingrédients

- 120 g de Picandou à tartiner
- 60 g de macédoine de fruits confits
- 8 crêpes dentelles Gavottes
- 10 g de cacao en poudre Valrhona
- 1 emporte-pièce

Étapes de la préparation

1. Dans un saladier, mélangez le Picandou à tartiner avec la macédoine de fruits confits.
2. Moulez le mélange à l'aide d'un emporte-pièce dans les assiettes de service.
3. Réservez au frais.



4. Pendant ce temps, dans un bol, concassez grossièrement les crêpes dentelles.
5. Juste avant de servir, déposez sur chaque disque de crumble une couche généreuse de brisure de Gavottes.
6. Poudrez avec le cacao Valrhona et servez bien frais.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'aromatiser le fromage avec un peu de cannelle, de fleur d'oranger ou toute autre épice de votre choix.