

Crumble Mangues, Orange & Speculos



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 4 verrines -
- 5 tranches de mangue surgelées
- Le jus d'une orange
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 6 speculos
- 50 grammes de farine
- 25 grammes de beurre
- 30 grammes de cassonade

Go !

- * Couper les tranches de mangue en petits dés. Arroser du jus de l'orange, du sucre.
Réserver au frais.
- * Mixer les speculos avec la farine, le beurre et la cassonade.
- * Monter les verrines avec une couche de mangues, une couche de préparation aux speculos, une couche de mangues et une couche de préparation aux speculos.
- * Enfourner une bonne dizaine de minutes, thermostat 7.