

Riz, céréales et pain

Croquant de pain d'épices et fruits d'hiver



1h40 10 min 1h30

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

235

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les croquants

4 tranche(s) **Pain d'épices**
4 **Kiwi(s)**
4 **Orange(s)**
40 g **Noisette(s)**
entière(s)

Étape 1

Préparation du pain d'épice

- 1 Préchauffer le four à 100°C (Th.3).
- 2 Couper les bords des tranches de pain d'épice. Couper de fines tranches dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau à pain.
- 3 Disposer les tranches sur une grille de four et enfourner pendant 1h30.
- 4 Après 1h30, sortir les tranches de pain d'épice du four et les déposer sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Préparation des fruits

- 1 Concasser les noisettes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Couper les extrémité des oranges à l'aide d'un couteau d'office puis les peler à vif.
- 3 Prélever les segments, couper entre chaque membrane pour ne récupérer que la pulpe. Réserver dans un bol.
- 4 Eplucher les kiwis à l'aide d'un couteau d'office. Couper en tranches d'environ 1/2 centimètre puis en dés. Réserver avec les oranges.

Étape 3

Dressage

- 1** Disposer une tranche de pain d'épice sur une assiette puis ajouter les fruits dessus. Parsemer d'éclats de noisettes.
- 2** Recouvrir avec d'une nouvelle tranche de pain d'épice puis ajouter à nouveau des fruits et des éclats de noisettes.
- 3** Pour finir poser une dernière tranche de pain d'épice en appuyant légèrement pour tasser. Décorer l'assiette de quelques cubes de kiwi et d'éclats de noisettes avant de servir.