



& Florent Ladeyn

CROISSANT PERDU AUX POMMES



Ingrédients

- 1 pomme (Pink Lady; Braeburn)
- 1 croissant de la veille
- Vergeoise (sucre de betterave)

Les astuces DU CHEF



Rien ne sert de jeter son croissant de la veille, on peut toujours le valoriser tout en dégustant de bonnes pommes bio de saison !



Préparation

1 personne

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

Faire préchauffer le four à 180°.

Couper le chapeau du croissant.

Couper les pommes à la mandoline et les disposer en écailles sur le croissant. Saupoudrer d'une pincée de vergeoise.

Passer au four chaud pendant 8 min environ, jusqu'à ce que les pommes soient légèrement dorées.

Servir chaud !

Les recommandations DU WWF



Dans le monde, c'est près de 1/3 des aliments produits qui sont perdus ou gaspillés chaque année (FAO). A l'échelle de la France, nous avons près de 20% de la production alimentaire qui est perdue ou gaspillé (Ademe).



Introduire des fruits dans son alimentation, telle est la clé pour ravir nos papilles et satisfaire une part de nos besoins nutritionnels.

BILAN CARBONE : 150gr eq



NUTRI-SCORE :



PRIX : € (bon marché)

Indicateurs calculés à partir de l'éco-calculateur Eco2 Initiative