



Mélange d'épices 'Apple Pie'

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Inspiré des épices utilisées dans les fameuses 'apple pie' américaines, ce mélange à base de cannelle aromatisera tout les desserts ou entremets à base de pommes.

Quantité: 2 cuillères à soupe - Difficulté: Facile - Préparation: 5 min - Durée: 5 min

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de noix de muscade moulue
- 1 cuillère à café de clou de girofle moulu

Préparation

1. Bien mélanger toutes les épices.
2. Les verser dans un pot à épice à l'aide d'un petit entonnoir.

Remarques ou suggestions

- Le goût de ce mélange est très fort en cannelle. A utiliser avec nuance.
- Exemple d'utilisation : saupoudrer 1/2 à 1 cuillère à café sur un fond de tarte piqué avant de garnir.