



## Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les  
recettes

# Pêches à l'anis vert et son crumble



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

### **Ingrédients** **4/6**

- Pêches
- Anis vert
- Crumble :

- 75 g de noix de cajou
- 75 g de poudre d'amande
- 3 dattes medjool
- 25 g de sucre de coco
- 1 c s d'huile de coco fondue
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de vanille en poudre

1. Verser de l'eau dans la cuve du vitaliseur et la mettre à chauffer.
2. Eplucher et mettre les pêches dans un plat sur le tamis du vitaliseur
3. Saupoudrer d'anis vert
4. Faire cuire 10 à 15 mn
5. Pendant ce temps, préparer le crumble en mixant tous les ingrédients
6. Placer le crumble sur les fruits et mettre au frigo

*Dessert pour sublimer les pêches !*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)