

Le truc de Solange

SALSA AUX FRUITS

INGRÉDIENTS

Croustilles à la cannelle

5 petits tortillas de blé
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de cannelle

Salsa aux fruits

1 tasse de fraises
1 pomme moyenne
2 c. à table de miel liquide ou de cassonade
1 orange

ÉTAPES

Croustilles à la cannelle

1. Badigeonner les tortillas d'eau, puis les saupoudrer de sucre et de cannelle.
2. Couper en pointe avec des ciseaux, mettre sur une plaque à biscuit antiadhésive et cuire au four à 425° F, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 5 minutes).

Salsa aux fruits

1. Écraser les fraises à l'aide d'un fouet, dans un bol de taille moyenne.
2. Ajouter la pomme et l'orange, pelée et coupées en dés, et écraser encore un peu.
3. Ajouter le miel ou la cassonade.
4. Servir avec les croustilles à la cannelle.