

# les recettes d'Alice

## Soupe de prunes Au pain d'épices



4 personnes



Rapide



Annuel



\*



5 minutes



3 min



Facile

### INGREDIENTS

600g de prunes  
4 tranches de pain d'épices  
25 g de beurre  
4 cs de sucre

### MATERIEL NECESSAIRE

4 papillotes

### PREPARATION ET REALISATION

1-Beurrer les tranches de pain d'épices et les couper en gros carrés. Disposer au fond des papillotes.

2-Mélanger les griottes et le sucre.

3- Recouvrir le pain d'épice de ce mélange. Placer les papillotes pendant 3 minutes au four à micro-ondes à puissance moyenne.

### CONSEILS ET ASTUCES

. Laisser tiédir et déposer une boule de sorbet

Alice Délice

