

Crème amandine aux fraises



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Un dessert très doux qui plaira à tous... et qui convient particulièrement aux bébés dès 12 mois.

Ingrédients

- 200 g de fraises
- 1 cuillère à café d'arrow-root - disponible en magasin bio
- 1 cuillère à café d'amande à tartiner - par exemple bjorg

Préparation

- 1 Lavez et équeutez les fraises. Mixez-les avec l'arrow-root et versez ce jus dans une cocotte.
- 2 Faites cuire à feu doux et laissez épaissir en remuant régulièrement, 10 minutes environ.
- 3 Incorporez l'amande à tartiner hors du feu.
- 4 Une fois la crème refroidie, conservez-la au réfrigérateur dans un récipient recouvert d'un film alimentaire.

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

