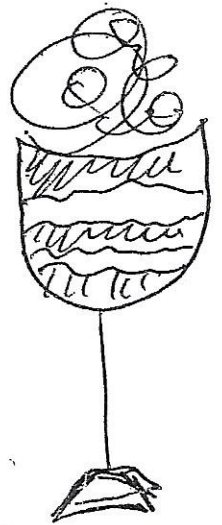
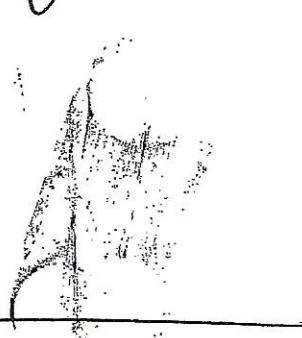


Le Voile de la Paysanne

par personne :

- 1 pomme
- 2 cris-rolls (petits pains suédais)
- chantilly
- Camelle

dessert à préparer
4 heures à l'avance



- faire cuire les pommes avec camelle
- les écraser grossièrement à la fourchette.
- écraser les cris-rolls ~~dans une~~ au rouleau
à fatissure grossièrement et les faire revenir
dans du beurre ^{+ un peu sucre} dans la poêle en remuant
avec cuillère en bois - laisser refroidir - les miettes
se sont collées entre-elles... les casser à la main
- monter la chantilly
- dans un verre transparent mettre:
 - 1 couche pommes cuites
 - 1 couche chantilly (fine)
 - 1 couche cris-rolls passés à la poêle
- recommencer
- finir par un dessus de chantilly un peu épais
recouvrir quelques amandes grillées - mettre au frais 1 heure