

VERRINE FROMAGE BLANC, FRAMBOISE, ABRICOT & PISTACHE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Fromage blanc 200g
- Framboises x10
- 2 abricots (frais ou secs)
- Fruits oléagineux :
8 pistaches non salées
+ sésame 1 càc
- Miel 2 càc

Astuces :

- Varier les fruits frais en fonction des saisons.
- Varier les fruits oléagineux : amandes, noisettes, noix...
- Pour une touche croquante, ajouter au fond des verrines du muesli ou des corn flakes.

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1h | Pour 2 personnes

1. Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, le miel et le sésame.
2. Découper les abricots en petits morceaux, enlever la coque des pistaches si besoin et couper les framboises en 2.
3. Dans des verrines OU des ramequins : déposer le mélange au fromage blanc et parsemer de fruits, fruits secs et fruits oléagineux.
4. Réserver vos desserts au frais 1 heure avant de servir.



@Recettes100faim.fr