

Timbale de Fruits Frais



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes

Ingédients

Fromage blanc 40% MG / ES La Viette	250 g
Yaourt vanille	1
Crème liquide	20 cl
Biscuits «crêpes dentelle» ou autres biscuits	4
Fruits (fraises, groseilles, framboises, mûres ou autres)	80 g par personne
Pistaches broyées	1 cuillère à soupe

Les étapes de la recette

- Fouetter la crème en chantilly.
- Ajouter le fromage blanc 40% MG / ES La Viette délicatement.
- Broyer les crêpes dentelle (ou autres biscuits).
- Les disposer au fond de chaque timbale.
- Ajouter des fruits frais puis verser le mélange de crème et yaourt vanille.
- Répéter l'opération et finir par les pistaches broyées.

Pour réaliser
cette recette



Fromage blanc 9% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr