Verrine de kaki au fromage frais

Dessert

Note : 2

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 174.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 1.0 u Kaki
- 2.0 u Petit suisse 20 perc
- 2.0 cc Cassonade
- 2.0 p Amande éffilée

Simple et surprenant...

Préparation du Kaki
Choisir un Kaki bien mûr, récupérer sa chaire et la mettre au fond des verrines.

Préparation des petits suisses
Dans un bol, mélanger les petits suisses avec la cassonade.
Remplir un sac congélation avec cette préparation, y faire un noeud. Couper l'un des coins et répartir cette préparation sur la chaire de Kaki.

Mettre au frais pendant 10min.

Présentation
Au moment de servir, parcemer quelles amandes effillées sur le dessus de la verrine.