

Fromage blanc aux kiwis et fruits secs caramélisés au sirop d'érable

Préparation :
20 minutes

Cuisson :
3 minutes

Difficulté :
Facile



POUR
4 PERSONNES



INGREDIENTS

- 4 kiwis
- 250 g de fromage blanc
- 50 g d'amandes décortiquées entières
- 50 g de cerneaux de noix
- 20 g de noisettes décortiquées
- 2 abricots secs
- 2 pruneaux d'Agen dénoyautés
- 15 cl de sirop d'érable
- 50 g de sucre

PRÉPARATION

Dans une jatte, mélangez le fromage blanc avec le sucre et les kiwis coupés en petits morceaux.

Concassez grossièrement les amandes, les noix et les noisettes. Coupez les abricots et les pruneaux en petits dés.

Mettez tous les fruits secs dans une casserole avec 10 cl de sirop d'érable.

Cuisez à feu doux 3 minutes en faisant attention de ne pas faire trop caraméliser le sirop d'érable.

Laissez refroidir et mélangez-les au fromage blanc.

Versez la préparation dans des coupes, arrosez avec le reste du sirop d'érable et servez.



L'amande est le fruit de l'amandier. On la retrouve principalement en Espagne.