

Fromage blanc aux pommes caramélisées



Ingrédients :

- 2 pommes
- 1 orange
- 400 g de fromage blanc
- 2 c. à s. de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation

Mélangez le fromage blanc et le sucre glace puis mettez au frais.

Pelez les pommes, enlevez le centre et les pépins et coupez-les en petits morceaux, puis faites-les cuire avec le jus d'orange et le sucre vanillé pendant 15 min.

Mettez au frais.

1 heure avant de servir, mettez le fromage blanc au congélateur.

Au moment de servir, battez le fromage blanc à la fourchette pour le rendre onctueux, puis répartissez-le dans des coupes avec les bords enduits de jus d'orange et de sucre, disposez ensuite les morceaux de pommes caramélisées.



Astuces de chef

• Rajoutez pour embellir des vermicelles au chocolat de toutes les couleurs. •