

# Recette SUCRÉE

**Nombres de personnes : 2 - Temps de préparation : 20 mn**  
**Difficulté : Facile**



Dessert fruité à la papaye

## > Préparation

- Pelez la papaye, enlevez les graines et coupez-la en petits dés.
- Mettez-la dans une casserole avec le jus du citron et le sucre.
- Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les fruits s'écrasent et prennent de la consistance. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, émiettez les sablés, incorporez-y un peu de lait (2 à 3 càs environ). Mélangez le tout.
- Prendre un cercle à pâtisserie, mettez-le au centre d'une assiette, mettez un peu de la préparation aux sablés, tassez et ensuite mettez une couche de compotée de papaye, tassez et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

## Ingrédients

- 1 papaye mûre
- 1 citron
- 20 g de sucre
- Une dizaine de petits gâteaux genre sablés
- 2 c à s de lait