



Verrinnes Pommes Pruneaux

Verrinnes Pommes & Pruneaux

Je fais comment ?

1. Epluchez et coupez les pommes en morceaux. Coupez les pruneaux également en morceaux.
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les pommes et les pruneaux. Ajoutez une C.à s. d'eau et laissez cuire 15 mn à feu très doux. Veillez à mélanger de temps en temps pendant la cuisson. Versez les fruits dans un grand bol, laissez refroidir un peu et placez au réfrigérateur (1 heure).
3. Prenez 4 verres. Mettez 2 C.à s de fromage blanc par verre, puis disposez par dessus la compote de fruits et enfin décorez de chantilly.

Source : Aude - 1er décembre 2006 -

Voilà un petit dessert improvisé vite fait bien fait ! J'ai utilisé de la chantilly en bombe, faute de temps mais rien de vous empêche de faire votre propre chantilly ou d'ajouter une autre couche de fromage blanc.

Ingrédients

- 2 pommes
 - 12 pruneaux dénoyautés
 - 10 g de beurre salé
 - 8 C.à s. de fromage blanc
 - Chantilly
- Cuisson : 15 mn
4 personnes