

Verrines de compote



1



Mettre un peu de compote dans chaque verre.

2



Émietter les gâteaux.

3



Mettre du gâteau émietté sur la compote.

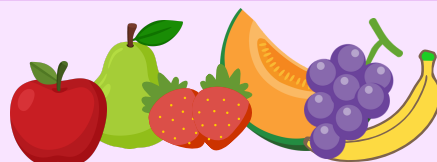
4



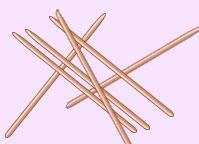
Ajouter la chantilly.

Dégustez ! 😊

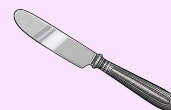
Brochettes de fruits



Des fruits frais variés de saison

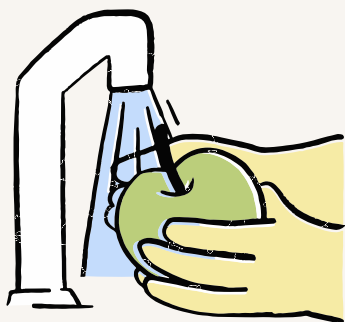


Des piques à brochette



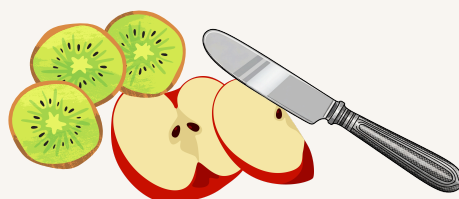
1 couteau

1



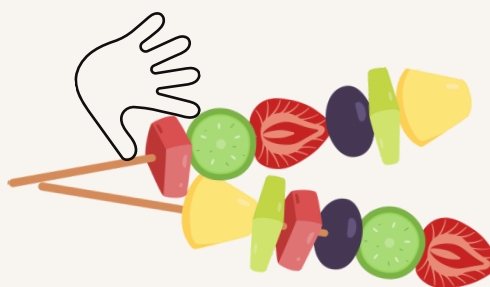
Laver les fruits.

2



Couper les fruits en morceaux.

3



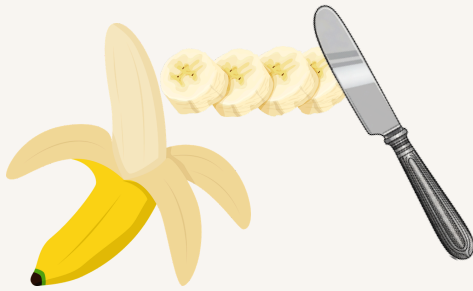
Enfiler les morceaux de fruits sur le pique en alternant les couleurs.

Dégustez ! 😊

Bananes gourmandes

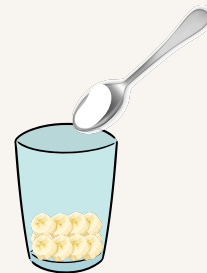


1



Éplucher et couper les bananes en rondelles.

2



Mettre les rondelles de bananes dans les verres puis ajouter du yaourt.

3



Mettre des céréales et des pépites de chocolat sur le mélange (rondelles de banane + yaourt).

Dégustez ! 😊

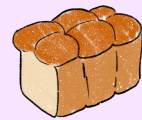
Beurre de pommes



1 gros pot
de compote
de pommes



100 g de
beurre



De la brioche
(1 tranche par
personne)



Cannelle
en poudre



2/3 sachets de
sucre vanillé



1 fouet

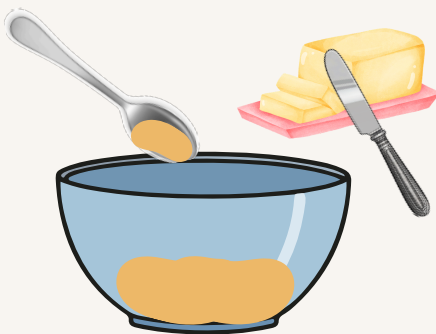


1 saladier



1 couteau
1 cuillère

1



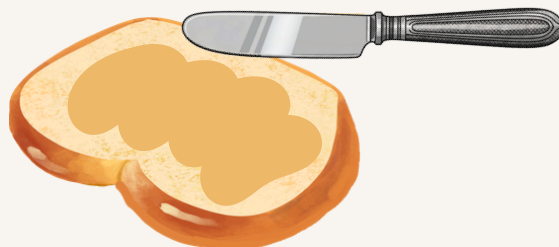
Faire fondre le beurre au micro-ondes et ajouter la compote.

2



Ajouter la cannelle et le sucre vanillé. Fouetter le mélange.

3



Étaler une généreuse couche de beurre de pommes sur chaque tranche de brioche.

Dégustez !



Compote fraise banane



Des bananes
(1 pour 2/3
personnes)



Des fraises
(2/3 par
personne)



2 citrons



2 saladiers



Des verres ou pots
en verre
(1 par personne)



1 fourchette



1 presse-
citron



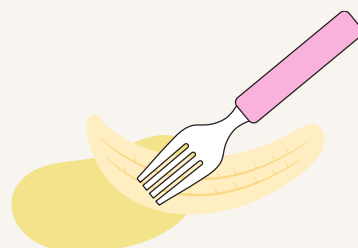
1 cuillère

1



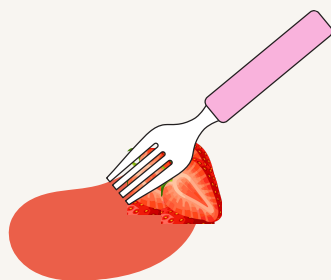
Presser les 2 citrons avec le presse-citron.

2



Éplucher et écraser les bananes. Mélanger dans le saladier avec le jus d'un citron.

3



Laver et écraser les fraises. Mélanger dans le saladier avec le jus d'un citron.

4



Dans le verre, alterner les couches de compote.

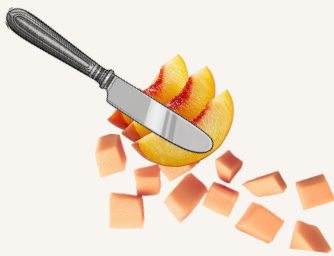
Dégustez !



Crumble de pêches

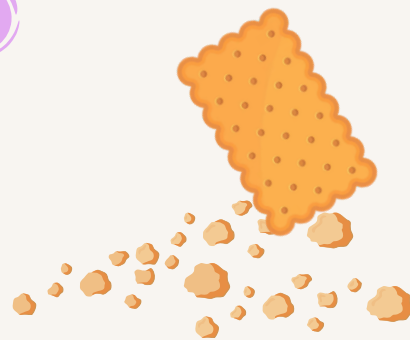


1



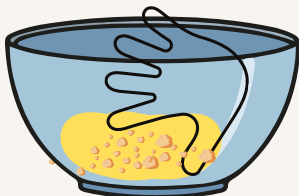
Couper les pêches en petits morceaux.

2



Émietter les gâteaux.

3



Mélanger les miettes de gâteau et le beurre fondu à la main.

4



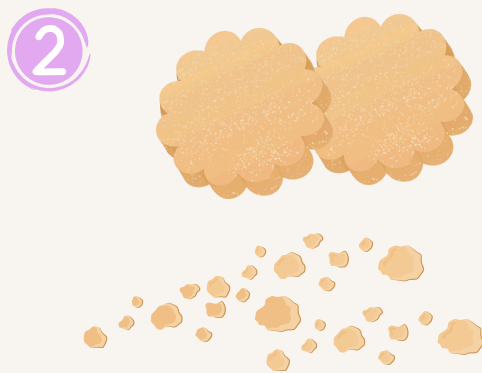
Dans le verre, mettre une couche de morceaux de pêche puis une couche du mélange de gâteaux émiettés et de beurre.

Dégustez ! 😊

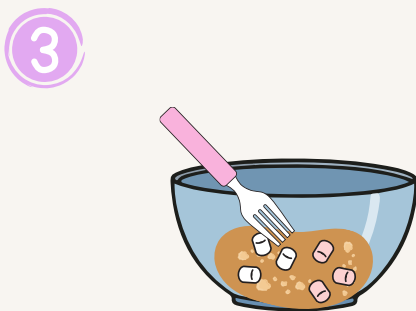
Saucisson de chocolat



Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes.



Émietter les gâteaux.



Mélanger le beurre + le chocolat avec 30g de sucre glace, les miettes de gâteaux et les mini marshmallows.



Déposer le mélange sur une feuille d'aluminium. Rouler en gros boudin, et resserrer les bouts en tournant, en donnant une forme de saucisson. Mettre au frais pour 2 h. Saupoudrer de sucre glace.

Dégustez ! 😊

Roses des sables



150g de
chocolat
(lait ou noir)



200g de
céréales



100g de
beurre

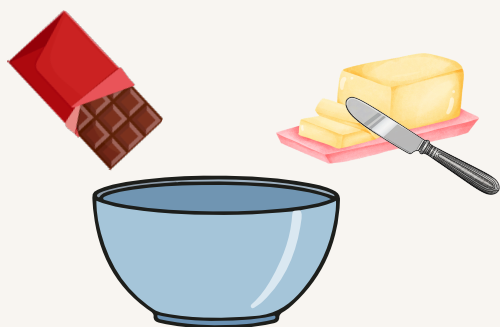


1 cuillère
en bois



Du papier
cuisson

1



Faire fondre le beurre et le
chocolat au micro-ondes.

2



Mélanger avec une cuillère en bois.
Ajouter les céréales et mélanger
délicatement.

3



Faire des petits tas sur du papier cuisson. Mettre au frigidaire quelques
heures.

Dégustez !



Charlotte express



Des fruits
frais de saison



1 gros pot
de fromage
blanc



Des biscuits
à la cuillère



1 jus
d'orange



1 moule
rond



1 couteau



1 assiette
creuse



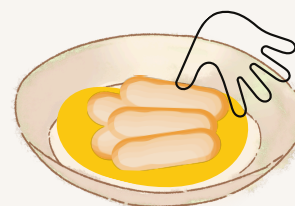
1 cuillère
à soupe

1



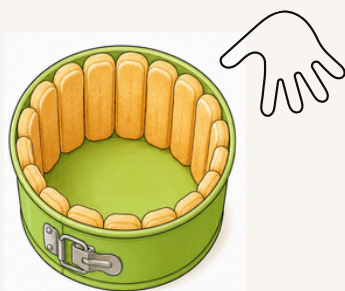
Laver et couper les fruits en
morceaux.

2



Tremper rapidement les biscuits
dans le jus d'orange.

3



Disposer les biscuits autour du
moule.

4



Remplir le centre avec le fromage
blanc et les fruits coupés. Refermer
avec des biscuits. Mettre au frais
2/3 h. Démouler sur une assiette.

Dégustez ! 😊

Boules coco-abricot



1 sachet
d'abricots
moelleux



150/200g de
lait concentré
sucré



200g de
noix de coco
râpée



Des ciseaux



1 saladier



1 fouet

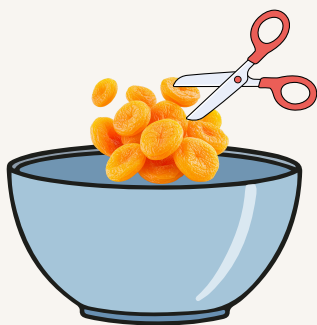


1 couteau



1 cuillère

1



Couper les abricots en tout petits morceaux avec des ciseaux de cuisine.

2



Les mélanger avec le lait concentré sucré et 150 g de noix de coco râpée.

3



Avec les mains, former des petites boules de la taille d'une noix. Rouler chaque boule dans la noix de coco râpée restante, puis les placer au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

Dégustez ! 😊