

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



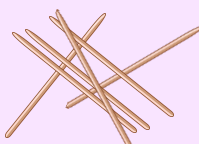
Ajouter la chantilly.

Dégustez ! 😊

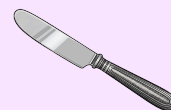
Brochettes de fruits



Des fruits frais variés de saison

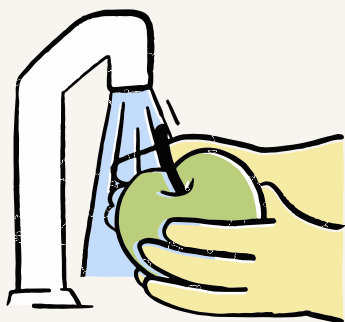


Des piques à brochette



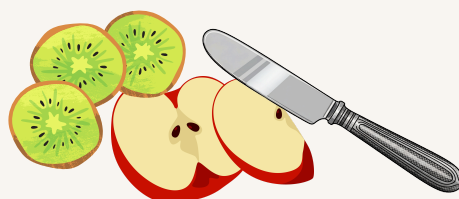
1 couteau

1



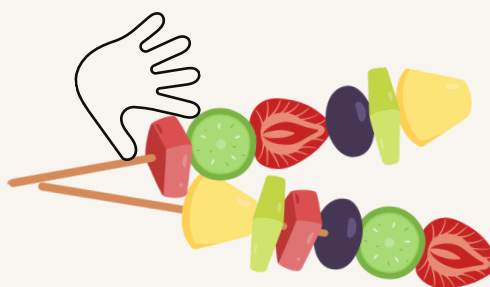
Laver les fruits.

2



Couper les fruits en morceaux.

3



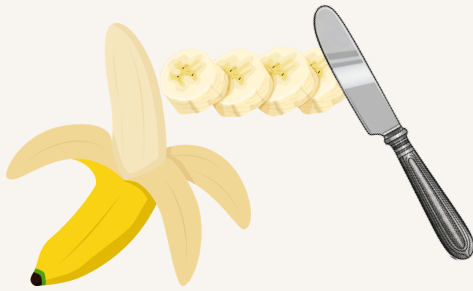
Enfiler les morceaux de fruits sur le pique en alternant les couleurs.

Dégustez ! 😊

Bananes gourmandes

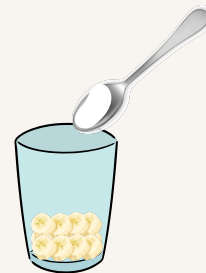


1



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 ! 😊

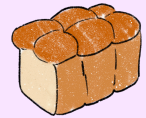
Beurre de pommes



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



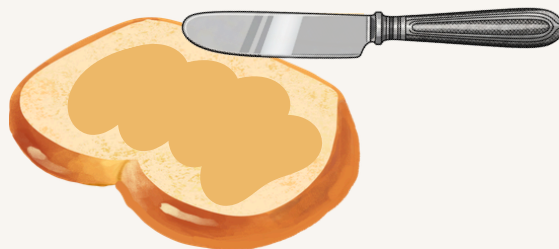
Faire fondre le beurre au micro-ondes et ajouter la compote.

2



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

3



Etaler 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



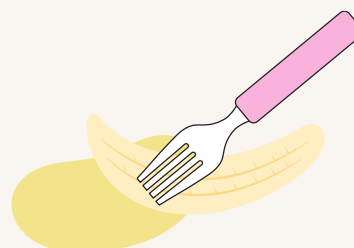
1 cuillère

1



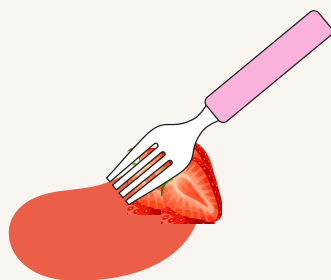
Presser les 2 citrons avec le presse-citron.

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.

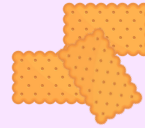
Dégustez !



Crumble de pêches



Pêches
(ou autres fruits
de saison)



1 paquet de
petits beurre



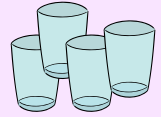
100 g de
beurre



1 saladier

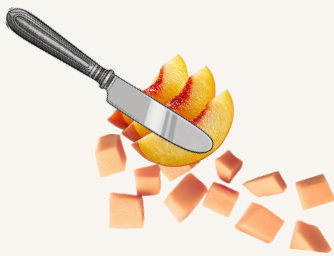


1 couteau



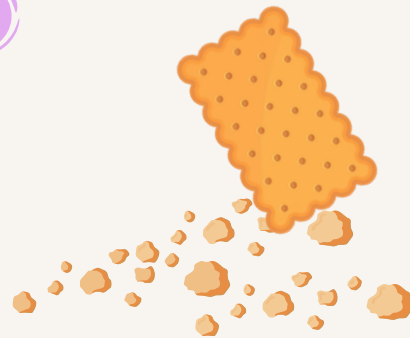
Des verres ou
pots en verre
(1 par personne)

1



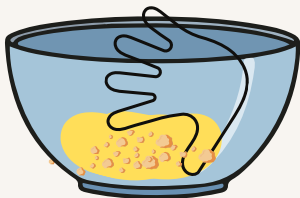
Couper les pêches en petits
morceaux.

2



Émietter les gâteaux.

3



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

4



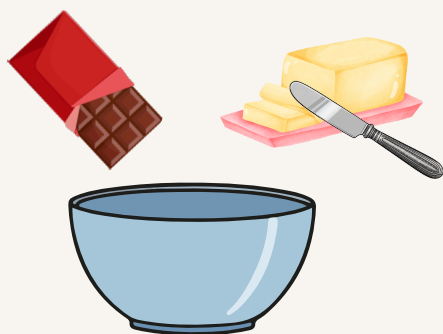
Dans le verre, mettre une couche
de morceaux de pêche puis une du
mélange gâteaux émiettés + beurre.

Dégustez ! 😊

Saucisson de chocolat



1



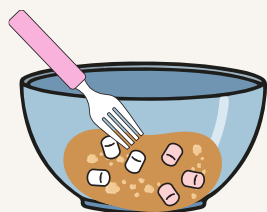
Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes.

2



Emietter les gâteaux.

3



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

4



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

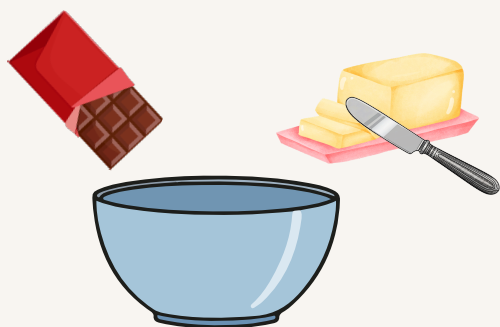


1 cuillère
en bois



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



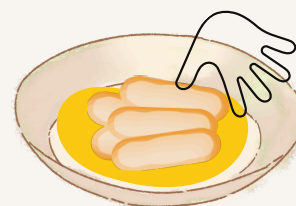
1 cuillère
à soupe

1



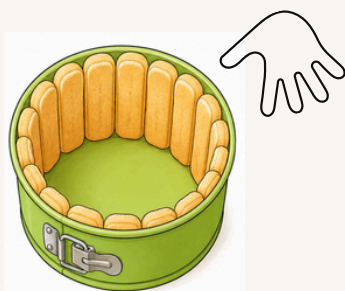
Laver et couper les fruits en
morceaux.

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 de
noix de coco
râpée



Des ciseaux



1 saladier



1 fouet

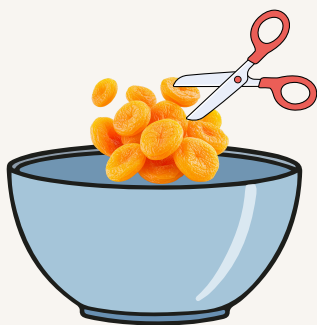


1 couteau



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 !

