Crèmes

Verrines légères et craquantes aux fruits rouges

20 min	10 min	0	10 min	247
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

260 g **Fromage blanc**
250 g **Fraise**
120 g **Muesli aux fruits**
4 c. à soupe **Miel liquide**

Étape 1

Préparation

1. Laver les fraises en les passant sous l'eau fraîche.
2. Les égoutter et réserver une fraise entière pour chaque verrine.
3. Retirer le pédoncule des autres fraises, les couper à moitié et les réserver.
4. Mettre le fromage blanc dans un bol, y ajouter le miel et mélanger bien.
5. Repartir dans chaque verrine des fraises coupées en deux , ajouter une couche de muesli aux fruits.
6. Ajouter du fromage blanc, puis des morceaux de fraises, du muesli, encore du fromage blanc et terminer par du muesli.
7. Décorer le dessus avec des lamelles de fraises et une fraise entière pour chaque verrine.
8. Réserver au réfrigérateur une dizaine de minutes avant de servir.