



Benjamin Darnaud



Autres desserts aux fruits

Fromage blanc, coing et biscuit à la cannelle



1h10 10 min 1h 0 176

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients pour **4** personnes

Ingrédients pour le fromage blanc et le biscuit

2 Coing

500 g Fromage blanc

8 Speculoos

Étape 1

Préparation des coings

- 1** Préchauffer le four à 150°(Th.5).
- 2** Envelopper les coings dans du papier aluminium.
- 3** Enfourner pendant 1h.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir les coings du four avec une pince. Laisser refroidir 5 à 10 minutes.
- 2** Retirer le papier sulfurisé et éplucher les coings à l'aide d'un couteau d'office.
- 3** Dresser le fromage blanc dans des bols.
- 4** Emietter les biscuits à la cannelle par dessus.
- 5** Découper des petits morceaux dans les parties tendres autour du cœur des coings et les disposer dans les bols.
- 6** Si on a un peu de temps, doré les morceaux de coing à la poêle sur feu doux pour les rendre un peu croustillants.