

Autres desserts aux fruits

Fromage blanc, coing et biscuit à la cannelle


1h10

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

176

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, dorer les morceaux de coing à la poêle sur feu doux pour les rendre un peu croustillants.