

Verrines pommes-poires

Tout d'abord, lavez-vous bien les mains à l'eau savonneuse.



Emiettez un sablé breton par verrine (ici, Sprits et Granola ont fait l'affaire : on fait avec les moyens du bord !). Si ça devient trop fatiguant d'émietter avec les doigts, un verre peut venir en renfort.



Epluchez les pommes et les poires (un fruit par personne, voire un peu moins), puis coupez-les en petits morceaux.



Arrosez les fruits de jus de citron pour éviter le noircissement, puis remplissez les verrines.



Versez le fromage frais (300 grammes pour 6 grandes verrines). Ici, nous l'avons fouetté avec un peu de sucre en poudre au préalable.



Pour plus de plaisir, vous pouvez ajouter une touche de miel, du sucre de canne ou des Mikado !



Et voilà le résultat : bon appétit !