



TRIFLE ANANAS COCO - 4 PERS.

MÉTHODE

INGRÉDIENTS

- 300g d'ananas (ou d'autres fruits : clémentine, kiwi, orange, pamplemousse, poire ou pomme)
- 2 c. à soupe d'amandes effilées
- 2 fromages blancs
- 1 c. à soupe de sucre (vanillé)
- 30g de noix de coco râpée ou autres (confiture, crème de marrons ...)

USTENSILES

- Planche à découper couteau
- Bol
- Grandes verrines

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min

- 1 Peler, Laver et couper en petits morceaux les fruits. Dans un bol, déposer les fromages blancs. Mélanger le fromage blanc avec la noix de coco râpée et le sucre.
- 2 Répartir dans 4 grandes verrines successivement les dés d'ananas, le mélange fromage blanc. Ajouter les amandes effilées sur le dessus (peuvent être grillées).