


Muesli de Céré'Sun[®] au fromage frais

Une douce recette fondante et gourmande pour le plaisir de vos papilles
!



Ingrédients

Nombre de portions :

 10 portions

- 350 g de Céré'Sun[®] réhydraté
- 250 g de confiture de fruits rouges Bio
- 900 g de fromage frais non sucré à 20% de MG
- Fruits rouges de saison ou surgelés
- Sirop d'agave

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater le Céré'Sun[®] à l'eau froide. Au besoin décongeler les fruits.
- 2 Déposer dans une verrine, une couche de confiture de fruits rouges.
- 3 Pour le second étage ajouter du Céré'Sun[®] réhydraté.
- 4 Poursuivre les strates avec une couche de fromage frais, du Céré'Sun[®], à nouveau du fromage frais puis, terminer par les fruits rouges de saison (framboises, fraises, fruits des bois..).
- 5 Si vous utilisez des fruits surgelés, en surface arroser d'un léger filet de sirop d'agave pour rectifier l'acidité.

L'astuce du chef

Mélanger le Céré'Sun[®] réhydraté à quelques fruits secs concassés et graines torrifiées (noisettes, tournesol..), un peu de sucre de coco et passer le mélange au four à 180°C pour l'assécher légèrement. Disposer ensuite en verrines !