

les recettes d'Alice

Compotée d'ananas et " petit-suisse "



4 verrines



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

200 gr d'ananas frais
5 feuilles de basilic
40 gr de beurre
2 petits-suissees
4 c à s de jus de citron

2 c à s de St Môret
Le jus d'1/2 orange
40 gr de sucre
2 fruits de la passion
4 biscuits cuiller

Matériel nécessaire

4 verrines 1 presse citron

Préparation et réalisation

- 1- Faire fondre le beurre avec 20 gr de sucre. Quand le beurre commence à mousser ajouter l'ananas coupé en petits cubes et confire 10 min puis ajouter le jus de citron et 3 feuilles de basilic, laisser refroidir.
- 2- Dans un bol, écraser à la fourchette les pt suissees et le St Môret avec 20 gr de sucre.
- 3- Verser le jus d'orange sur 4 biscuits à la cuiller. Les répartir dans les verrines, ajouter 1/2 feuille de basilic dans chaque et recouvrir d'ananas puis de crème et finir avec en cuillère d'ananas et de graines de fruits de la passion.

Conseils et astuces

Les verrines peuvent être préparés à l'avance.

Alice Délice

