

Trifle aux prunes



4 PERS.



10 MIN.



10 MIN.



20 MIN.



500g de prunes
40g de sucre en poudre
4 c.à.s de fromage blanc
8 palets bretons

- Rincez les prunes et dénoyautez-les
- Faites-les confire dans une casserole avec le sucre. Réservez.
- Émiettez grossièrement les palets bretons.
- Montez les verrines en commençant par les palets bretons, le fromage blanc et terminez par la compotée de prunes.
- Ajouter quelques morceaux de prunes pour décorer.

Un dessert fruité et gourmand, riche en fibres et antioxydants, protéines et calcium. Une douceur colorée et légère pour terminer le repas.

