



CRÈME AU SÉRÉ ET FRISURE AU PAIN D'ÉPICE

25 MIN.
DE PRÉP.

25 MIN.
EN TOUT

358 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien | Lipides: 22 g, Glucides: 33 g, Protéines: 12 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Frisure

40 g	de zwiebacks émiettés grossièrement
3 cs	d'amandes émondées moulues
2 cs	de sucre
1 cc	d'épices pour pain d'épice

Framboises

250 g	de framboises surgelées décongelées
2 cs	de sirop d'érable
½ cc	d'épices pour pain d'épice

Crème au séré

250 g	de séré maigre
3 cs	de sirop d'érable
2 dl	de crème entière fouettée ferme

VOICI COMMENT FAIRE

Frisure

Faire griller les zwiebacks, les amandes, le sucre et les épices pour pain d'épice dans une poêle pendant env. 5 min. à feu moyen, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir.

Framboises

Mélanger les framboises, le sirop d'érable et les épices pour pain d'épice.

Crème au séré

Mélanger le séré et le sirop d'érable, incorporer la crème fouettée. Dans des coupelles, alterner les couches de crème au séré et de framboises, parsemer de frisure.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/18864/