



Toque & Tablier



Faisselle aux framboises et amandes

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le fromager :

- Un pot de faisselle 40%

Le primeur :

- 1 ou 2 barquettes de framboises

L'épicier :

- 2 poignées d'amandes effilées
- Du sucre

1. Mettez 3 ou 4 cuillères à soupe de faisselle dans de petits bols.
2. Posez quelques framboises dessus, puis les amandes effilées.
3. Saupoudrez de sucre blanc ou mieux de sucre de canne (au goût plus caramélisé). Et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : Cette recette fonctionne avec quasiment tous les fruits..