

Fromage blanc aux fruits et muesli



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
30968	Fromage blanc nature de campagne 7% MG 5 kg Alsace Lait	1 Kilo
213197	Quinoa 2,5 kg Minute Bonduelle	250 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	200 Gramme
31225	Demi-figues 1 kg	200 Gramme
99674	Coulis de fruits exotiques 500 g	PM
175883	Coulis de fruits rouges 500 g	PM
	Flocons d'avoine	150 Gramme
	Huile de noix de coco fondue	0.85 Centilitre
	Noisettes décortiquées	100 Gramme
	Cacao amer en poudre	50 Gramme
	Copeaux de chocolat noir	50 Gramme
	Miel ou sirop d'érable	140 Gramme
	Graines de courge torrifiées	PM

Etapas de préparation

- Après décongélation totale du quinoa, le placer sur une plaque à pâtisserie le plus finement possible. Sécher le produit pendant 1h environ à 100°C
- Dans un cul de poule, mélanger le quinoa soufflé, les flocons d'avoines, l'huile de coco, le miel, le cacao amer et les noisettes
- Toaster au four pendant 20 min à 180°C. Refroidir
- Dressage**
Dans une assiette creuse, mettre 100 g de fromage blanc de chèvre. Ajouter les fruits. Parsemer de granola puis de graines de courge. Servir avec du coulis de fruits exotique et coulis de fruits rouges

Fromage blanc aux fruits et muesli