

## Muesli de CéréSun au fromage frais



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.35	Céré'Sun® Bio en sac 4 kg TIPIAK	0244984
0.25	Confiture de fruits rouges Bio	~
0.9	Fromage frais non sucré à 20% de MG	~
PM	Fruits rouges de saison ou surgelés	~
PM	Sirop d'agave	~

### Étapes de préparation

- 1 Réhydrater le Céré'Sun® à l'eau froide. Au besoin décongeler les fruits.
- 2 Déposer dans une verrine, une couche de confiture de fruits rouges.
- 3 Pour le second étage ajouter du Céré'Sun® réhydraté.
- 4 Poursuivre les strates avec une couche de fromage frais, du Céré'Sun®, à nouveau du fromage frais puis, terminer par les fruits rouges de saison (framboises, fraises, fruits des bois..).
- 5 Si vous utilisez des fruits surgelés, en surface arroser d'un léger filet de sirop d'agave pour rectifier l'acidité.

### Astuce du chef

Mélanger le Céré'Sun® réhydraté à quelques fruits secs concassés et graines torréfiées (noisettes, tournesol..), un peu de sucre de coco et passer le mélange au four à 180°C pour l'assécher légèrement. Disposer ensuite en verrines !