

Crèmes

Faux oeufs au plat


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

397

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les faux
oeufs au plat**

8 unité(s) entière(s)
Abricot(s) au sirop
 40 g **Sucre semoule**
 8 **Biscuit(s) sablé(s)**
 30 g **Amande(s) en
poudre**
 40 g **Beurre**
 1 **Gousse(s) de vanille**
 20 g **Sucre glace**
 250 g **Fromage blanc**

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Verser les biscuits dans un saladier et les écraser à la main.
- 2 Réduire les biscuits en poudre avec un pilon.
- 3 Ajouter la poudre d'amandes, le sucre et le beurre fondu. Fouetter pour bien incorporer les ingrédients.
- 4 Disposer le mélange dans le fond d'une assiette creuse et tasser avec une cuillère à soupe. Placer au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Fendre une gousse de vanille et gratter les graines avec un couteau d'office.
- 2 Dans un saladier, verser le fromage blanc. Ajouter les graines de vanille et le sucre glace puis mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir l'assiette creuse du réfrigérateur.

- 2 Verser le fromage sur le biscuit et lisser la surface avec une cuillère.
- 3 Disposer délicatement les demi-abricots au sirop sur la crème.