



Autres desserts aux fruits
Petit suisse aux fruits



30 min 5 min 10 min 15 min **122**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

**Ingrédients pour les
petits suisses**

1 c. à soupe **Fromage blanc**
80 g **Poire**
6 **Framboise**
5 g **Beurre doux**
1 c. à café **Miel liquide**
2 feuille(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation des petits suisses

- 1 A l'aide d'un économe, peler la poire.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, ôter le cœur et détailler en quartiers puis en petits cubes.
- 3 Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Ajouter les cubes de poire et le miel. Faire cuire sur feu moyen en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule.
- 4 Deux minutes avant la fin de la cuisson des cubes de poire, ajouter la moitié des framboises. Remuer délicatement puis débarrasser sur une assiette creuse et laisser refroidir.
- 5 Laver et sécher les feuilles de menthe. Les ciseler à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser un peu de fruits cuits au fond d'une coupelle puis ajouter le petit-suisse à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Parsemer des feuilles de menthe et des framboises restantes. Servir de suite.