

# Verrine de kaki au fromage frais

## Dessert



Note : 2

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 174.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 1.0 u Kaki
- 2.0 u Petit suisse 20 perc
- 2.0 cc Cassonade
- 2.0 p Amande éffilée

Simple et surprenant...

### Préparation du Kaki

Choisir un Kaki bien mûr, récupérer sa chaire et la mettre au fond des verrines.

### Préparation des petits suisses

Dans un bol, mélanger les petits suisses avec la cassonade.

Remplir un sac congélation avec cette préparation, y faire un noeud. Couper l'un des coins et répartir cette préparation sur la chaire de Kaki.

Mettre au frais pendant 10min.

### Présentation

Au moment de servir, parceler quelques amandes effilées sur le dessus de la verrine.