

## Verrine à l'abricot et chocolat blanc



### **Ingrédients (2 personnes):**

2 petits fromages blancs individuels  
2 barres de chocolat blanc type côte d'or  
3 c à s de sucre en poudre  
10 oreillons d'abricots  
2 biscuits type sprits nature.

### **Préparation:**

Ecraser les oreillons d'abricots, garder en 2 pour la déco. Mélanger le fromage blanc avec le chocolat blanc en copeaux et le sucre. Couper les 2 oreillons restant en petits cubes. Procéder au montage des verrines: mettre 1 à 2 c à s d'abricot écrasés recouvrir de fromage blanc battu et émietter dessus 1 gâteau sec, finir par des abricots en cubes. Mettre au frais le temps du repas. Ne les préparer pas trop à l'avance sinon le biscuit perd son croquant.

## Verrines Pommes caramélisées et fromage blanc

Des petites verrines de pommes caramélisées et de fromage blanc un dessert très frais et très simple à réaliser.



### Ingrédients

Pour 4 verrines  
2 pommes  
500g de fromage blanc  
Sucre  
Citron  
Beurre  
Caramel  
Tous les ingrédients

### Préparation

- Éplucher les pommes, les coupées en petits dés, mettre dans une poêle avec un peu de beurre sucre et jus de citron et laisser caraméliser
- Mélanger votre fromage blanc avec la quantité de sucre que vous souhaitez
- Alternier les étages entre pommes et fromage blanc, terminer par quelques pommes au milieu et quelques gouttes de caramel.