

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



60 MIN



4 P.



PINOT GRIS
PATTE DE MALO

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

VERRINE SUCRÉE ET PROTÉINÉE À LA SPIRULINE

Ingrédients

- 40g de granola
- 200 g de fromage blanc
- 20 g de sucre blanc ou roux
- 1 cuillère à café de spiruline
- 1 pomme
- 1 poignée de noix

- Répartir le granola dans des verrines
- Dans un récipient mélanger le fromage blanc avec le sucre et la spiruline et le répartir sur le granola
- Couper la pomme en deux, enlever le cœur et émincer la en fines lamelles.
- Mettre les lamelles de pomme sur le fromage blanc dans les verrines.
- Pour finir mettre dessus des morceaux de noix concassées et mettre au frais pour au moins 1 heure.

