

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

DESSERT IMPROVISE : MERINGUE, YAOURT GRECQUE, COMPOTEE D'ABRICOTS

Pour 1 bocal par personne :

**1 meringue émietée - 3 càs de yaourt grecque - 2 càs de
compotée d'abricots - 1 meringue -**

**Rappel pour la compotée : Cuire dans une sauteuse 500g
d'abricots dénoyautés et coupés en 4 avec 2 càs de sucre et 2
branches de verveine fraîche. Laisser cuire à feu moyen 15
minutes. Retirer du feu, verser dans une boîte hermétique et
conserver au réfrigérateur.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr