



CRÈME AU SÉRÉ ET AU CITRON

**POUR 4 VERRINES
D'ENV. 2 ½ DL CHACUNE**

500 g de séré demi-gras
3,3 dl de crème entière
3 cs de miel liquide

1 de citron

1 de citron
1 cs de miel liquide

VOICI COMMENT FAIRE

- 1. Crème:** mélanger le séré et la crème avec le miel, les fouetter au batteur électrique pendant env. 2 min jusqu'à ce que la masse soit crémeuse et plus ferme.
- 2. Citron:** ajouter un peu de zeste de citron et 1 cs de jus, mélanger soigneusement.
- 3. Dressage:** répartir la crème dans des verrines, couvrir et mettre au frais pendant env. 1 h. Arroser de miel. Couper le citron en fines rondelles, en garnir la crème au citron.
- 4. Servir avec:** du basilic.

Préparation: env. 10 min

Réfrigération: env. 1 h

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
446 kcal / lip 35 g / glu 19 g / pro 13 g
végétarien, sans lactose, sans gluten

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi