



**les Boutiques de l'Avesnois®**

l'Alliance des Savoir-Faire au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

*Toi, nos terroirs s'appriment avec goût !*



# Tiramisu

## au fromage fermier



### Ingrédients

*pour 3 personnes*

15 cuillères à soupe de  
café chaud

75 g chocolat noir

200 g fromage blanc  
fermier battu

8 biscuits à la cuillère

15 cl Crème fraîche

2 c.s sucre en poudre

**Préparation : 5 mns**

Dans 3 coupes à glace, répartissez les 8 biscuits en morceaux. Mélangez le café chaud avec 1 cuillère à soupe de sucre et versez-le sur les biscuits. Battez la crème fraîche en chantilly. Incorporez-la au fromage blanc additionné d'une cuillère à soupe de sucre. Fouettez l'ensemble. Parsemez les biscuits de la moitié du chocolat râpé, recouvrez-le de fromage blanc/chantilly puis du reste de chocolat. Placez une demi-heure au froid avant de servir.

**Cette recette vous est proposée par :**

M<sup>me</sup> JUSTE

La ferme des Bahardes

59219 ETRÉUNG T

Tél. 03 27 59 24 06

