



# VERRINE AU FROMAGE BLANC ET CLÉMENTINE

POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

- 2 clémentines
- 3 sachets de sucre vanillé
- 300g de fromage blanc 20%
- 1 blanc d'œuf
- ½ feuille de gélatine
- Quelques copeaux de chocolat
- Une poignée de granola

## PRÉPARATION

1. Mixer les mandarines pour faire un coulis.
2. Passer les mandarines dans un chinois.
3. Ajouter la feuille de gélatine dissoute au coulis.
4. Ajouter 1 sachet de sucre vanillé et mélanger.
5. Verser le coulis dans le fond des verrines et laisser reposer 1h à 2h au frais.
6. Mélanger le fromage blanc avec le blanc d'œuf préalablement monté en neige.
7. Ajouter deux sachets de sucre vanillé.
8. Dans la verrine, disposer dans le fond le coulis de mandarine. Laisser refroidir.
9. Ajouter ensuite sur le coulis de mandarine, la préparation fromage blanc/ œuf.
10. Décorer avec quelques copeaux de chocolat et un peu de granola

### Valeurs nutritionnelles - pour 1 personne

85 Kcal - 6 g de protéines - 2 g de lipides - 11 de glucides - 0,1 g de sel