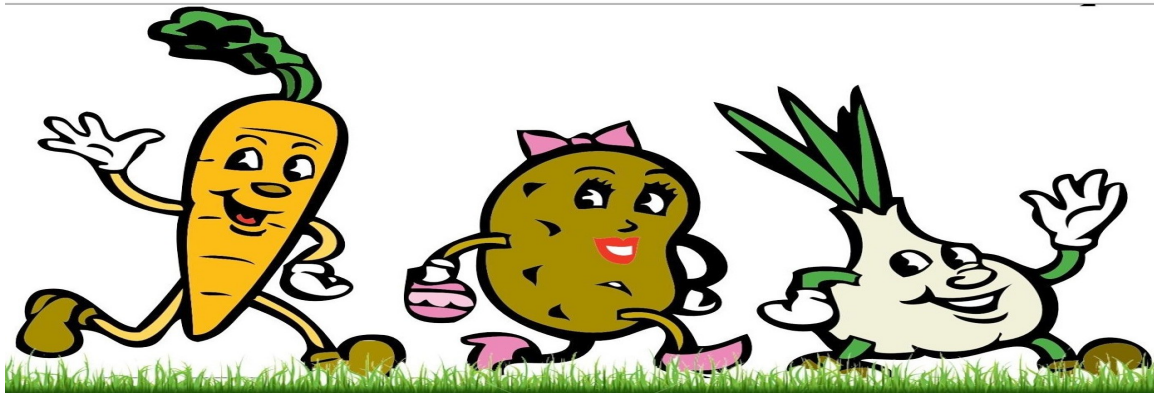




Lesjardiniersduvaldauthion.fr

TIRAMISU AUX FINANCIERS PÊCHES ET FROMAGE BLANC –*sans cuisson*

ingrédients :

800g fromage blanc ;
5 à 6 pêches ;
2 branches de romarin ;
1 citron ;
10 financiers ;
2 cuillères à soupe de miel fruité

Réalisation :

La veille : verser le fromage blanc dans un tamis et laisser égoutter dans le réfrigérateur pendant 8 heures

Le jour même : couper en dés les pêches épluchées dans un saladier avec le jus écoulé. Hacher finement les feuilles d'une branche de romarin, incorporer les avec le jus d'un demi citron aux pêches.

Ranger les financiers dans un plat si possible rectangulaire, piquer les à l'aide d'une fourchette.

Répartir les morceaux de pêches dessus.

Mélanger le fromage blanc égoutté avec le miel et l'étaler sur les pêches. Mettre au frais au moins 6 heures. Décorer avec des feuilles de romarin.