

Coupes aux deux raisins



Pour 4 personnes :

- 500 g de fromage blanc à 20% de MG
- 150 g de raisins blancs
- 30 g de raisins secs
- 6 noix fraîches
- 4 c. à soupe de confiture d'abricot
- 4 c. à soupe de miel

Cassez les noix et concassez les cerneaux. Si la peau du raisin est trop épaisse, pelez les grains et épépinez-les.

Répartissez un tiers du fromage blanc dans quatre coupes ou verrines, couvrez de confiture d'abricot puis de fromage blanc. Eparpillez les raisins secs (réservez-en quelques uns), les raisins frais et les noix. Nappez de miel, couvrez de fromage blanc.

Répartissez sur le dessus du montage les raisins secs réservés. Placez-les au réfrigérateur et servez bien frais.