



Verrine légère au skyr, kiwi et noix de coco

**LA CUISINE DE BOOMY**

*Pour une verrine / 4 points par verrine*

- 2 petits kiwis
- 100 gr de skyr nature à 0% de mg
- 2 cc de xylithol (ou autre édulcorant)
- 1/2 cc de noix de râpée
- 1 biscuit gerlinea

Émietter le biscuit et mettre la moitié dans le fond de votre verrine.

Eplucher les deux kiwis, en mixer un et le mettre sur le biscuit.

Dans un bol mélanger le skyr et l'édulcorant. Mettre ce mélange sur le kiwi.

Ajouter le reste du biscuit émietté et le second kiwi coupé en petits morceaux, saupoudrer de noix de coco et réserver au frais jusqu'à la dégustation.