

## Trifle aux poires

Mise en place et préparation: env. 20 min

Mise au frais: env. 1 h

Pour 4 verres d'env. 2 dl

---

**8 anneaux de Willisau** (env. 50 g),  
émiétés

**2 poires** (env. 300 g), les cœurs évidés,  
en petits dés

**1 c. s. de sucre**

**1 c. s. d'eau**

**½ c. s. de jus de citron**

---

**200 g de PHILADELPHIA Balance**

**180 g de yogourt nature**

**1 c. s. de sucre**

**30 g de TOBLERONE noir**, haché  
grossièrement

---

1. Répartir les biscuits dans les verres. Mélanger les poires, le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole, laisser mijoter à couvert env. 5 min, répartir dans les verres, laisser refroidir.

2. Bien mélanger le PHILADELPHIA, le yogourt et le sucre, en remplir les verres, mettre au frais env. 1 h à couvert. Répartir le chocolat dessus.

**Par portion:** 230 kcal, lip 6 g, glu 34 g, pro 9 g

**Suggestion:** remplacer les poires par des pommes ou des pruneaux.

