

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),
émiettés

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.

