



TRIFLE EXPRESS AUX RAISINS

Ingrédients

- 300 g de raisin
- 150g de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de miel
- 50 g de noisettes concassées
- 8 biscuits à la cuillère
- 1 verre de jus d'orange pressée

Préparation

- Pour 4 personnes
- Rincer le raisin sous l'eau. Le sécher dans un papier absorbant, puis l'égrener. Réserver.
- Presser une orange à jus et verser le jus dans une assiette creuse. Y tremper quelques instants les biscuits sans trop les imbiber.
- Dans un récipient à part, mélanger le fromage blanc et le miel.
- Disposer deux biscuits dans chaque verrine. Ajouter le fromage blanc sucré au miel, le raisin égrené. Parsemer de noisettes concassées.