

Ananas au fromage blanc

Pour 6 personnes.

1 ananas, 200 g de fromage blanc gras, 50 g de sucre glace (impalpable). 100 g de cerneaux de noix.

Couper une calotte au sommet de l'ananas. Creuser la pulpe, retirer aussi la partie centrale ligneuse et dure. Couper la chair retirée en morceaux, retourner l'ananas.

Battre le fromage blanc bien froid avec le sucre. Réduire les cerneaux de noix en poudre. Ajouter les noix pilées au fromage blanc, ainsi que les morceaux d'ananas. Verser le tout dans l'écorce. Décorer des cerneaux de noix réservés et de morceaux d'ananas.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.