

Danoise cerises & yogourt garniture aux amandes

BRIDOR

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	45 min	18-20 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par
Katherine Duris, Chef



/ Ingrédients utilisés



Danoise cerises et yogourt grec 52434
Quantité: 1

1½ c. à s. Amandes crues tranchées

½ tasse Sucre en poudre

1½ c. à s. Eau

¼ c. à s. Extrait de vanille

/ Préparation

ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce pendant 45 minutes et préchauffer le four à 350°F.

ÉTAPE 2

À l'aide d'un fouet, mélanger le sucre en poudre, la vanille et l'eau jusqu'à consistance lisse.

ÉTAPE 3

Garnir avec les amandes crues tranchées et cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 18 à 22 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée.

ÉTAPE 4

Lorsque la danoise est refroidie, verser le glaçage sur la croûte.