

# Danoise fromage à la crème et bleuets aux citrons et graines de pavot



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 fromage et bleuets 59605  
Quantité: 1

1½ c. à t. Graines de pavot

1 tasse Sucre en poudre

1½ c. à s. jus de citron

## / 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, les graines de pavot et le jus de citron jusqu'à consistance lisse.

### ÉTAPE 3

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 fait de sucre en poudre sur la croûte.