



Verrines de pêches aux biscuits rose de Reims et faisselle de brebis (sans lait de vache)



Ingrédients (pour 4 verrines) :

8 biscuits rose de Reims
3 pêches mûres
1 petit fromage en faisselle de brebis (200g)
sirop d'agave
sucre en poudre

Quand je réalise des verrines, je prépare tous mes ingrédients à l'avance, je réserve dans des petites boîtes hermétiques au réfrigérateur et je monte les verrines à la dernière minute au moment du dessert.

Coupez les biscuits rose de Reims en 3. Réservez jusqu'au montage.

Egouttez le fromage en faisselle et sucrez-le à votre convenance. Réservez au frais.

Epluchez les pêches, coupez les en morceaux, et mixez-les pour obtenir un coulis. Ajoutez du sirop d'agave (ou du sucre en poudre) pour sucrer le coulis à votre convenance. Réservez au frais et sortez un peu avant le dessert pour que les arômes ressortent.

Montez la verrine en commençant par les gâteaux, puis la faisselle puis le coulis de pêche.