



VERRINE DE YAOURT  
AU MUESLI ET AU MIEL



biocoop



# VERRINE DE YAOURT AU MUESLI ET AU MIEL



## DIFFICULTÉ



POUR  
2 PERSONNES



PRÉPARATION  
10 MIN

**INGRÉDIENTS** : 2 yaourts au lait de brebis sur lit de fruits ou 250 g de yaourt de brebis nature Biocoop, 40 g muesli croustillant amandes chocolat Biocoop, 20 g de raisins secs, 20 g d'amandes, 1 pomme, 1/2 citron, 4 carrés de chocolat, 2 cc de miel.

- 1** Peler et couper la pomme en fines lamelles et arroser de jus de citron. Concasser les carrés de chocolat. Réserver
- 2** Répartir les yaourts dans deux verrines.
- 3** Ajouter le muesli, les raisins secs et les lamelles de pommes.
- 4** Napper les verrines de miel et saupoudrer de chocolat et d'amandes.
- 5** Déguster immédiatement au petit-déjeuner.

## ASTUCE

Remplacer les raisins secs par un autre fruit sec de votre choix et la pomme par n'importe quel fruit de saison.

**biocoop**

Retrouvez la liste  
des magasins Biocoop  
sur le site [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

Vous avez des questions  
sur Biocoop, sur un produit ?  
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel  
gratuits

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 03/2022.

