



Desserts

Trifle du Saint-Nicolas

Pour 2 personnes.

Ingrédients

10 biscuits spéculoos (+ extra pour décorer)
2 mandarines (le jus)
3 mandarines (quartiers)
250 millilitres de crème fraîche
6 cuillères à soupe de yaourt

Méthode de préparation

Bats la crème en neige.

Avec tes mains fais des miettes de spéculoos. Mets les miettes dans un plat. Ajoute le jus de mandarine et mélange. Verse ce mélange sur le fond des petits pots et appuie.

Avec une cuillère incorpore une petite couche de crème au spéculoos.

Dépose quelques quartiers de mandarines sur la crème fraîche.

Répands une petite couche de yoghourt par-dessus et décore avec des morceaux de mandarine et de spéculoos.
Super délicieux!

