



Desserts

Autre

Donuts grillés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe beurre doux (à température ambiante)

120 grammes de fromage à la crème

50 grammes de chocolat fondant

100 grammes de fruits rouges

4 donuts (sucrés)

1 sachet de sucre vanillé

Méthode de préparation

Coupez les donuts en deux et tartinez les côtés avec du beurre non salé. Déposez-les environ 1 minute de chaque côté dans une poêle à griller ou sur le barbecue.

Mélangez le sucre vanillé au fromage à la crème. Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Tartinez les donuts avec le fromage à la crème et répartissez les fruits dessus. Refermez les donuts et aspergez-les de chocolat.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

Poêle à griller

