

MINI-CLUB DE

CUISINE

Recettes simples à savourer ensemble

TREMPETTE À LA TARTE AUX POMMES

Donne
½ tasse
(125 ml)

Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de yogourt grec à la vanille
- 2 c. à thé (10 ml) de compote de pommes sans sucre ajouté
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle



Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol.
2. Laisser reposer de 10 à 15 minutes pour que les saveurs se marient.
3. Saupoudrer de la cannelle sur la trempette avant de servir pour une touche de couleur, si désiré.
4. Servir avec votre fruit préféré.

Notes

- Variez la saveur en utilisant des épices à tartes aux pommes plutôt que de la cannelle.



Suivez-nous sur facebook