



Gâteau au yaourt aux pommes



20 minutes



45 minutes



4 personnes

Ingrédients



- 150 g de beurre Nature de Breton
- 3 œufs + 1 jaune
- 150 g de sucre en poudre
- 180 g de farine
- $\frac{3}{4}$ sachet de levure chimique
- 165 g de fromage blanc Câlin
- 4 pommes
- 50 g de sucre

Préparation

Découper 2 pommes en deux, découper ensuite de fines lamelles, citronner pour éviter l'oxydation puis réserver. Découper les deux autres pommes en cubes.

Faire fondre les 50 g de sucre dans une poêle, après caramélisation, déposer les cubes de pommes et laisser caraméliser quelques minutes. Faire fondre le **beurre Nature de Breton** au micro-ondes ou dans une petite casserole. Tamiser la farine et la levure. Fouetter le sucre avec les œufs. Ajouter progressivement la farine et la levure, mélanger. Ajouter le **fromage blanc Câlin** et le **beurre Nature de Breton**. Mélanger à nouveau. Verser la préparation dans un moule rond préalablement beurré et fariné. Placer dans un four préchauffé à 180° pendant 45 minutes environ.



Bonne dégustation !

Milkshake

aux fruits rouges



5 minutes



Pas de cuisson



4 portions

Ingrédients

- 300 g de framboises
- 2 bananes
- Quelques glaçons
- 50 cl de lait Viva de Candia
- 40 g de sucre



Préparation

Dans un blender, verser le **lait Viva de Candia**, le sucre, les bananes ainsi que les framboises, mixer pendant quelques minutes. Verser dans des verres, ajouter quelques glaçons.



Bonne dégustation !