

Séré au chocolat et aux noisettes

Ingrédients

Préparation: env. 30 min
Pour 4 personnes

600 g de séré maigre
400 g de séré à la crème
2 gousses de vanille, racler pour extraire les graines

Streusel chocolat-noisettes:
40 g de chocolat noir
120 g de noisettes



Préparation

1. Mélanger le séré et la vanille.
2. Hacher ensemble le chocolat et les noisettes, à la main ou au hachoir.
3. Répartir le séré dans des coupes. Parsemer de streusel au chocolat et aux noisettes.

Variante: Remplacer les noisettes par des amandes, des noix ou un mélange de noix.
Remplacer le chocolat noir par du chocolat blanc ou au lait.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 530 calories, 34 g de protéines, 14 g de glucides, 37 g de lipides.

