



# La Cucina Italiana

Antipasti / Piatti / Dolce



photo : xxxxx

## Ingrédients :

### Biscuits du placard :

**Boudoirs**  
**Galettes sablées**  
**Spéculos**

**Jus de citron**  
**Limoncello (facultatif)**  
**Fromage blanc**  
**Yaourt vanille**

**Fruits du placard**  
**Fraise**  
**Pour X pers :**

### Quantité

### En fonction

- des gourmands
- Du verre choisi
- De l'humeur

## Tiramisu di contenimento

## Tiramisu de confinement

## Recette

Prendre un verre de la grandeur des gourmands  
Peut-être un verre à pied...

Dans un bol  
Ecraser les biscuits, Ajouter le limoncello suivant les goûts...

Dans un bol : la « crème »  
Mettre du fromage blanc, sucré pas trop soit avec du sucre, soit du miel...ou sucre vanillé  
Ou un Yaourt vanille  
Fouetter

Dans un bol :  
Couper quelques frais en morceaux grossiers,  
Arroser de jus de citron  
Laisser imbiber un peu

### DRESSAGE :

- Dans les verres mettre :
- Une couche de gâteaux brisés...
- Un peu de « crème »
- Les fraises coupées citronnées
- Une couche de « crème »
- Un peu de brisure de gâteau
- Une fraise entière ou ½ fraise

## Notes personnelles :

Pas de fraise....remplacer par des pommes, coupées en morceaux de différentes grosseurs, mettre à compoter dans un casserole avec un peu de sucre ou de miel et du jus de citron..Si il y a un bout de banane qui se perd....autant qu'il se perde avec les pommes...Laisser refroidir.

Très joli avec un verre à pied