

POMMES CHAUDES AUX FRUITS SECS

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

- 2 abricots séchés
- 35 g de raisins secs
- 1 c. à café de miel
- 100 g de fraises
- 4 c. à soupe de fromage blanc
- 2 c. à soupe de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 2 pommes
- 1 c. à soupe de farine



Préparation :

- **Mélanger :**

farine,

sucré,

œufs,

beurre

et les fruits secs.

- Verser dans 4 ramequins beurrés.

- Mettre dessus les moitiés de pommes épluchées et vidées.

- Cuire à 185 ° pendant 20 min.

Servir avec du fromage blanc.