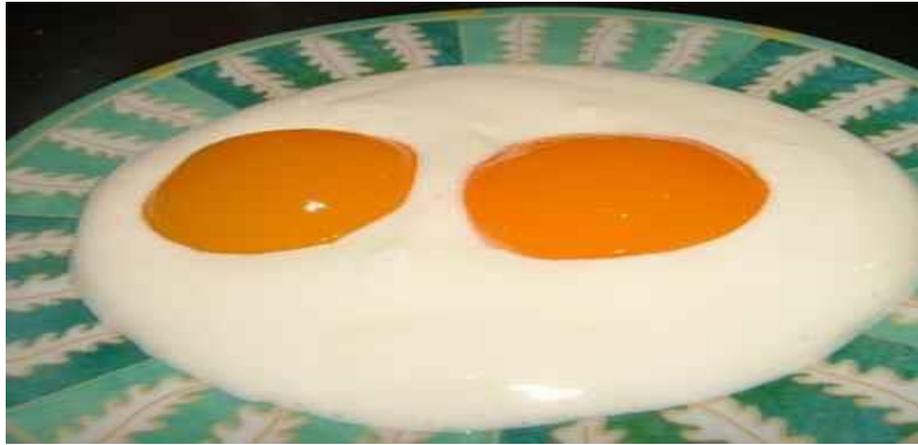


RECETTE DES ŒUFS AU PLAT (VERSION SUCREE)



Pour cette recette, il vous faut :

			
Du fromage blanc	Du sucre en poudre	Des pêches au sirop	Des biscuits à la cuillère.
			
deux saladiers	Un plat (plat)	Une cuillère en bois ou une spatule	



- 1-Mélanger le fromage blanc et le sucre en poudre dans un saladier.
- 2-Verser le sirop des pêches dans le deuxième saladier. Tremper les biscuits à la cuillère dedans et étaler au fond de votre plat.
- 3-Etaler sur le lit de biscuits une couche de fromage blanc.
- 4-Disposer les oreillons de pêches dessus, côté bombé vers le haut pour faire effet œufs sur le plat.
- 5-Mettre au frais quelques heures avant de déguster.

Bon appétit !