



## Bowl sucré façon Pina Colada

### Ingrédients :

Fromage frais  
Ananas, Mangue  
Son d'avoine  
Flocon d'avoine  
Cramberries  
Feuilles de menthe  
Granola  
Sucre de cassonade  
Beurre

### Tuile sésame :

560 g de sucre  
140 g de farine  
200 g d'eau  
140 g de beurre fondu  
280 g de sésame



### Préparation

#### **Tuile Sésame :**

Préchauffer votre four à 170°.

Mélanger le sucre et la farine. Ajouter l'eau puis le beurre fondu. Incorporer les graines de sésame. Laisser reposer environ 2h. Etaler sur une feuille silpat et cuire environ 6 mn jusqu'à coloration.

#### **Bowl :**

Eplucher les ananas et les mangues. Tailler des cubes d'un centimètre. Rôtir les ananas dans une noix de beurre et 2 cuillères à soupe de sucre de cassonade.

Préparer quelques feuilles de menthe préalablement lavées.

### Dressage

Remplir le fond du bol de fromage frais. Ajouter à votre convenance les différents ingrédients soit en les mélangeant, soit en les répartissant de manière bien distincte afin que votre convive puisse choisir de mélanger ou de manger chaque ingrédient séparément.

Disposer 5 ou 6 cubes d'ananas, une dizaine de cubes de mangue. Ajouter une poignée de cramberries, une cuillère à soupe de granola, 2 cuillères à soupe de flocons d'avoine et saupoudrer de son d'avoine. Pour la décoration, déposer 2 ou 3 feuilles de menthe.