

Frites et attrapes

Pour 4 personnes • Préparation : 15 minutes • Cuisson : 6 minutes

Ingrédients

- 4 pommes
- du sucre en poudre
- 25 g de beurre
- 100 g de chocolat blanc
- 2 pincées de cannelle
- 1 cuillerée de fromage blanc
- du coulis de fruits rouges

LE 1^{ER} AVRIL,
C'EST JOUR
DE FRITES !



1 Lave et épluche les pommes. Coupe-les en 4 quartiers. Retire les cœurs et taille les quartiers en bâtonnets, comme pour faire des frites.



2 Fais fondre le beurre dans une poêle. Verses-y tous les bâtonnets. Saupoudre de sucre et de cannelle. Fais revenir 5 minutes.



3 Casse le chocolat blanc dans un bol. Fais-le ramollir pendant 1 minute au micro-ondes. Ajoute le fromage blanc et mélange.



4 Sers tes frites chaudes dans des cornets en papier. Dans 2 ramequins, verse enfin le mélange choco-fromage (mayo) et le coulis (ketchup) !