

# Verrines de kakis au fromage blanc



5 kakis  
1 citron vert  
½ sachet sucre vanillé  
3 cuillères à soupe de miel  
150 g fromage blanc  
150 g mascarpone

Ouvrir les kakis et vider la chair sans prendre les graines.  
Ajouter le jus du citron vert.  
Mixer l'ensemble.

Mélanger le fromage blanc et le mascarpone.  
Ajouter le miel et le sucre vanillé.  
Mélanger le tout à la spatule.

Remplir de fromage les verrines avec une poche à douille.  
Puis verser le mélange de kakis.  
Réserver 2 ou 3 H au réfrigérateur.

