

# NACHOS « FRUITÉ-SALÉ »

**Portions :** 4

**Préparation :** 10 minutes

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2	grosses pommes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sans les peler, trancher les pommes. Retirer les pépins à l'aide de la pointe d'un couteau.</li> <li>2. Disposer les pommes dans une assiette.</li> <li>3. À l'aide d'une cuillère, répartir le yogourt grec en filet sur les pommes.</li> <li>4. Garnir les tranches avec les garnitures au choix.</li> </ol>
125 ml (½ tasse)	yogourt grec	
	garnitures variées (au choix): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canneberges séchées</li> <li>• Abricots séchés</li> <li>• Raisins secs</li> <li>• Bleuets séchés</li> <li>• Noix de coco râpée, non sucrée</li> <li>• Arachides hachées</li> <li>• Amandes effilées</li> <li>• Graines de tournesol</li> <li>• Graines de citrouille</li> </ul>	

