

NACHOS « FRUITÉ-SALÉ »

Portions : 4

Préparation : 10 minutes

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

