

## YOGOURT GLACÉ ET COULIS DE FRAMBOISES

Mise en place et préparation:  
env. 20 min

Prise au congélateur: env. 4 h

---

**300 g de yogourt à la grecque nature**

**100 g de sucre glace**

**½ c. s. de jus de citron**

**1 dl de crème entière,  
en chantilly**

---

**125 g de framboises**

**1½ c. s. de sucre**

**1 c. c. de jus de citron**

**un peu de poivre noir**

**3 c. s. de corn-flakes sucrés**

---

1. Mélanger dans un grand bol en inox yogourt, sucre glace et jus de citron. Incorporer la chantilly, laisser prendre env. 4 h à couvert au congélateur en brassant 3 fois.
2. Porter les framboises à couvert à ébullition avec sucre, jus de citron et poivre, passer au tamis, laisser refroidir.
3. Prélever le yogourt glacé avec une cuillère, répartir dans des gobelets, arroser de coulis, parsemer de corn-flakes.

**Portion:** 325kcal, lip 16g, glu 41g, pro 3g

