

## YOGOURT GLACÉ AUX MYRTILLES

Mise en place et préparation:  
env. 10 min

Prise au congélateur: env. 30 min

Pour 4 verres d'env. 2½ dl

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

**1 dl de demi-crème**, froide

**100 g de sucre glace**

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

**¼ de c. c. de cannelle**

**350 g de myrtilles surgelées**

Mixer dans le blender sur vitesse minimale le yogourt et tous les ingrédients, cannelle comprise. Ajouter les myrtilles peu à peu, mixer encore. Remplir les verres, laisser prendre env. 30 min à couvert au congélateur.

**Suggestion:** remplacer les myrtilles surgelées par un mélange de baies surgelées ou par des framboises surgelées.

**Portion:** 267 kcal, lip 15g, glu 40g, pro 3g



### IDÉE DÉCO

**Petits cubes croustillants:** couper en morceaux quelques mini-gaufrettes au chocolat (p. ex. Milano).