



Yogourt glacé et cacahuètes grillées salées

Mise en place et préparation:
env. 35 min

Prise au congélateur: env. 4 h

150 g de yogourt à la grecque nature

150 g de séré à la crème

3 c. s. de sucre glace

1 c. s. de jus de citron

2 dl de crème entière, en chantilly

100 g de cacahuètes salées

100 g de sucre

½ dl d'eau

¼ de c. c. de fleur de sel

1 — Mélanger dans un grand bol en inox yogourt, séré, sucre glace et jus de citron. Incorporer la chantilly, laisser prendre env. 4 h à couvert au congélateur en brassant 3 fois.

2 — **Cacahuètes grillées salées:** porter à ébullition cacahuètes, sucre et eau dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser mijoter env. 12 min en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et le sucre devenu sec. Continuer à remuer avec une spatule jusqu'à ce que le sucre fonde de nouveau et enrobe les cacahuètes (env. 5 min). Répartir les cacahuètes sur une plaque chemisée de papier cuisson, parsemer de fleur de sel, laisser refroidir, casser en morceaux.

3 — Mettre le yogourt glacé au réfrigérateur env. 15 min avant de servir. Dresser dans des coupelles, parsemer de cacahuètes grillées.

Plus rapide: préparer la glace dans la sorbetière. Mélanger le yogourt et tous les ingrédients, crème liquide comprise, verser dans la sorbetière, turbiner.

Préparation à l'avance: glace env. 1 semaine avant. Mettre au réfrigérateur env. 30 min avant de servir.

Portion: 563 kcal, lip 39 g, glu 39 g, pro 12 g