



YOGOURT GLACÉ

- 1 ½ yogourt nature
- 2 tasses framboises
- ½ tasse de sucre
- 1 c. à soupe jus de citron
- ½ c. à soupe zeste de citron, râpé
- 15 ml grand marnier ou autre liqueur (facultatif)

Au robot, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Versez dans un grand contenant hermétique. Placez au congélateur environ 2 heures, jusqu'à ce que le mélange ait un aspect granuleux, sans être trop ferme.

Versez de nouveau dans le robot, broyer, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Remplacez au congélateur. Pour une texture plus crémeuse, recommencé. Sortir 10 min. avant de servir dans des coupes.

Dans une casserole, versez les bleuets, le sucre brun et le jus de citron. Faites cuire sur un feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Laissez refroidir.

Mélangez le lait et la crème avec le sucre blanc et la vanille.

Portez le tout à ébullition. Retirez du feu et incorporez la gélatine préalablement diluée dans un peu d'eau. Fouettez et passez ce mélange à travers une fine passoire.

Déposez dans des coupes ou des petits verres. Réfrigérez pour que la crème se fige. Ajoutez la garniture aux bleuets sur le dessus.

