



## MENU ESTIVAL



# YAOURT GLACÉ ABRICOT-FRAISE ET ÉCLATS DE PISTACHE

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

150 g d'abricots  
300 g de fraises  
4 yaourts à la grecque 0 %  
30 g de pistaches non salées

## PRÉPARATION

- Lavez les abricots et les fraises. Équeutez les fraises et dénoyautez les abricots.
- Coupez les fruits en cubes en séparant les fraises des abricots dans 2 récipients différents.
- Placez-les au congélateur toute une nuit, ainsi que les yaourts.
- Le lendemain, faites torréfier les pistaches à la poêle sans ajout de matières grasses, puis concassez-les.
- Mixez au dernier moment les fruits et les yaourts congelés pour obtenir une crème glacée homogène. Parsemez de pistaches et servez.