



Conseils

En automne ou en hiver, une compote de poires ou des pruneaux marinés feront un excellent nappage.



Bien couverts, les yaourts glacés peuvent se conserver (sans nappage) au congélateur pendant trois semaines environ.

# Yaourt glacé Caotina®



Pour 4 portions



Préparation  
20 minutes



Congélation  
6 heures



1 poche à douille  
4 verres refroidis de 2 dl  
chacun

## Il te faut ...

- Yaourt  
360 g de yaourt au lait entier nature
- 50 g de sucre glace
- 150 g de Crème Chocolat Caotina<sup>(1)</sup>
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1,5 dl de crème fouettée ferme

- Nappage  
30 g de noisettes grossièrement hachées
- ½ cs de Caotina Original en poudre
- 75 g de Crème Chocolat Caotina<sup>(2)</sup>
- 50 g de myrtilles

## C'est aussi simple que cela ...

### Yaourt

- ♥ Dans un grand saladier en acier chromé, mélanger le yaourt avec le sucre glace et la Crème Chocolat Caotina<sup>(1)</sup>. Fouetter les blancs d'œuf avec une pincée de sel et les incorporer, avec la crème fouettée, à la préparation au yaourt.
- ♥ Couvrir et placer le mélange au congélateur pendant env. 6 h en remuant vigoureusement trois à quatre fois

### Nappage

- ♥ Faire griller les noisettes à sec et laisser un peu refroidir. Saupoudrer de poudre Caotina Original, mélanger, laisser refroidir.
- ♥ Servir: laisser brièvement décongeler le yaourt glacé, remplir la poche à douille du mélange par portions, recongeler brièvement si nécessaire. Répartir le yaourt glacé dans les verres, décorer avec la Crème Chocolat Caotina<sup>(2)</sup>, les noisettes et les myrtilles.