



GLACE AU YAOURT

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

Pour 4 portions

150 ml de crème entière

150 g de yaourt à la grecque
(nature ou miel)

2 cuil. de jus de citron

2 cuil. de sucre glace

Pour décorer: des fraises fraîches,
smarties, vermicelles multicolores
ou coulis (framboise/chocolat)

PRÉPARATION

Pour commencer, placer le siphon une vingtaine de minutes au réfrigérateur.

Mélanger tous les ingrédients et verser la préparation directement dans le siphon Kisag Whipper 0.5 L. Introduire ensuite une capsule Kisag, secouer vigoureusement une quinzaine de fois et verser la crème dans les verrines préalablement disposées.

Pour décorer, vous pouvez opter pour des fraises fraîches, smarties, vermicelles multicolores ou coulis de votre choix.

Pour un effet givré, placer les verrines/récipients contenant la préparation une heure au congélateur. (ou plus longtemps)

Le plaisir de cuisiner!