

# Bol de crème de yogourt maison, fraises et citron vert, nougatine de grué de cacao, zestes de lime

**Recette pour 4**

## Description

Une technique très intéressante pour réaliser un yogourt maison aux fruits.

## L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer la crème par une crème de coco ou autres.

## Ingrédients

### Yogourt minute

- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 100 Ml Lait
- 20 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 20 Ml Jus de lime

### Nougatine de grué de cacao

- 65 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Gru  de cacao
- 65 Gr Sucre glacé

### Fruits et finitions

- 0.50 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.50 Casseau(x) Framboises
- 1 Cuil.   soupe Sucre glacé
- 1 Filet Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de lime

## Préparation

- Temps de préparation **90.00 mins**
- Temps de repos **60.00 mins**

### Yogourt minute

dans une casserole, pesez la crème, le lait, les zestes et le sucre.

Portez le tout à ébullition, hors du feu ajoutez le jus de citron vert, chinoisez le mix.

Versez dans les bols, réservez-les au frigo durant une heure.

### La nougatine de grué

Saupoudrez généreusement le fond de la poêle de sucre glace.

Recouvrez ensuite la poêle de grué de cacao.

Recouvrez à nouveau la surface de la poêle de sucre glace.

Déposez sur le feu, faites fondre le sucre et mélanger à l'aide d'une spatule, une fois le sucre dissous, débarassez la nougatine sur un papier ou une plaque.

### Montage et finition

#### **Fruits**

Coupez les fraises en quatre, les passer dans le sucre glace, les réserver au frigo.

#### **Montage**

Déposez joliment les fraises et les framboises sur la crème de yogourt. Brisez entre vos doigts la nougatine de grué de cacao au dessus du bol.

#### Finitions

Parsemez quelques zestes de lime et finalisez avec un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit!**