

Crème de yogourt à la lime, granola au miel, fruits de saison, granité de citronnelle et cardamome

Recette pour 4

Description

Crémeux, gourmand, frais et craquant, que voulez-vous de plus ?

Bon appétit.

Ingrédients

Crème de yogourt

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 50 Gr Sucre
- 400 Ml Yogourt grec nature 0%
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Granola

- 0.50 Tasse(s) Quinoa soufflé
- 0.50 Tasse(s) Céréales
- 0.25 Tasse(s) Graines de citrouille
- 0.25 Tasse(s) Amandes effilées
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à soupe Miel

Fruits de saison

- 0.50 Casseau(x) Fraise(s)
- 1 Casseau(x) Framboises
- 0.50 Casseau(x) Bleuet

Granité pomme et citronnelle

- 450 Ml Jus de pomme
- 60 Gr Sucre
- 2 Bâton(s) Citronnelle
- 4 Gr Gingembre frais
- 6 Unité(s) Graines de cardamome

Montage et finition

- 4 Cuil. à soupe Graines de Chia noir
- 12 Feuille(s) Menthe

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **385 F°**

Crème de yogourt

Réalisez une chantilly avec la crème 35% et le sucre.

Mélangez les zestes de lime avec le yogourt.

Mélangez délicatement la crème avec le yogourt.

Granola

Torréfiez les graines dans le four durant 4 à 5 minutes, à la sortie du four, mélangez le tout avec le

miel et le beurre fondu.

Replacez le tout dans le four, une fois une belle coloration dorée obtenue, arrêtez la cuisson, laissez refroidir.

Fruits de saison

Lavez sous l'eau froide les fruits, équeutez les fraises.

Granité pomme et citronnelle

Hachez la citronnelle, écrasez les graines de cardamome, hachez finement le gingembre.

Portez le tout à ébullition dans le jus de pomme avec le sucre, laissez infuser à couvert hors du feu après ébullition jusqu'à refroidissement.

Passez le tout au chinois étamine, placez l'infusion au congélateur pour une nuit minimum.

Grattez à l'aide d'une fourchette le granité.

Réservez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Montage et finition

Dans un bol, déposez une belle cuillère de crème de yogourt, déposez des fruits. Posez une belle cuillère de granité citronnelle et pomme. Ajoutez le granola au miel, encore quelques fruits.

Finalisez avec les graines de Chia et les feuilles de menthe.

Bon appétit!