

Frozen yogurt à la framboise



Une glace express ça vous tente ?! Si oui eh bien lancez-vous dans la réalisation de ce frozen yogurt à la framboise très simple et très rapide à réaliser ! Ce frozen yogurt était vraiment délicieux, frais, gourmand, juste sucré comme il faut. Le petit goût de lait de brebis dû aux yaourts à la grecque se marie à merveille avec le goût de la framboise. Bon autant vous dire que ce n'est vraiment pas facile de prendre en photo les frozen yogurt (comme vous pouvez le voir sur mes photos ^). Pour que mes frozen yogurt soient plus consistants après mes photos je les ai mis au congélateur jusqu'à ce qu'ils se raffermissent, après ce temps ils étaient top !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

300g de coulis de framboises en surgelé

300g de yaourts à la grecque

4 à 5c. à soupe de sucre

Préparation:

Entre 1 et 2h avant de préparer les frozen yogurt, placez les yaourts à la grecque au congélateur avec les pots dans lesquels vous allez les servir.

Dans un mixeur, mettez le coulis de framboises encore congelé avec le sucre et les yaourts à la grecque. Mixez rapidement l'ensemble en remuant de temps en temps la préparation pour l'homogénéiser. La glace va se former très vite. Ne mixez pas trop longtemps au risque de faire fondre la glace.

Répartissez le frozen yogurt dans les pots froids et servez aussitôt ou entreposez au congélateur jusqu'à ce qu'il soit plus consistant.