



Isabelle et Pierre  
**Clément**

## GLACE AU YAOURT ET SA POÊLÉE D'ABRICOTS



Facile



30 min



4 personnes



**Conseil  
vin :**

Menetou-  
Salon AOC  
Classique  
Blanc

### INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes :

- 800 g d'abricots
- ½ citron
- 4 yaourts brassés
- 100 g de sucre en poudre
- 15 cl de crème fraîche
- 2 sachet sucre vanillé
- 1 c. à soupe d'amandes effilées
- 25 g de beurre
- 1 c. à café d'huile

### PRÉPARATION :

Fouettez les yaourts, la crème fraîche, le sucre en poudre, le sucre vanillé. Ajoutez le jus du ½ citron. Versez dans une sorbetière et réservez au congélateur.

Lavez, dénoyautez, coupez en quartier les abricots. Faites les revenir à la poêle quelques minutes dans l'huile et le beurre. Saupoudrez d'un peu de sucre et d'amandes.

Répartissez les abricots sur les assiettes. Garnissez d'une boule de glace au yaourt, servez aussitôt. Vous pouvez décorer avec quelques feuilles de menthe.