



TRANCHES PETIT BEURRE YOGOURT

Temps de préparation: 15 minutes

Mise au frais: 3 - 4 heures

Ingédients (pour une tôle à brownies de 18x27cm)

- 24 Petit Beurre Kambly
- 500g de yogourt à la grecque
- 150ml de crème entière
- Zeste d'un demi-citron
- 50g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 5 feuilles de gélatine
- 220g de cerises

Préparation

1. Chemisez de papier de cuisson la tôle à brownies et déposez-y 12 Petit Beurre les uns à côté des autres.
2. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
3. Faites chauffer la crème entière, ajoutez-y le sucre et l'extrait de vanille, dissolvez-y la gélatine.
4. Mélangez le zeste de citron et le yogourt. Incorporez ce yogourt parfumé dans le mélange à la crème, une fois que ce dernier est refroidi.
5. Répartissez cette masse sur les Petit Beurre, posez les cerises par dessus et recouvrez du reste des Petit Beurre.
6. Déposez votre dessert trois à quatre heures au réfrigérateur.

Veronika Studer pour
Kambly

