



GATEAU KAMBLY SABLÉS AU BEURRE FRAIS ET YAOURT

Préparation: 30 minutes

Ingrédients (6-8 personnes)

- 2 paquets de **Kambly Sablés au beurre frais**
- 40 g de beurre fondu
- 150 ml de crème entière
- 200 g de yaourt à la grecque
- 3 à 4 c.à.s. de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- Zeste d'un citron
- Fruits pour décorer le plat de service

Préparation

1. Mixer les Sablés au beurre frais.
2. Mélanger les Sablés mixés avec le beurre fondu.
3. Foncer un moule à tarte (20 x 20 cm) avec le mélange obtenu et mettre au frais.
4. Batta la crème fraîche en chantilly ferme avec le sucre, la vanille et le zeste de citron.
5. Incorporer le yaourt à la grecque à la crème fouettée.
6. Étaler la crème sur le fond de biscuit.
7. Décorer le gâteau au yaourt avec des fruits selon vos goûts et déposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.