

## Yogourt glacé camerise, menthe et mélilot



Recette et photo par Les Minettes

Portions: 4-6

Temps de préparation: 15 minutes

Temps d'attente: 6 heures

### Ingrédients

4 tasses (1 L) camerises congelées

1 tasse (250 ml) yogourt de lait de brebis nature (minimum 5% de matière grasse)

2/3 tasse (160 ml) miel

2 c. à soupe (30 ml) menthe, hachée finement

¼ c. à thé (1,25 ml) essence de mélilot

*\* Si vous voulez un yogourt plus onctueux, ajouter 2 c. à soupe (30 ml) de crème fraîche*

### Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot et broyer 15 secondes. Racler les bords à l'aide d'une maryse et continuer de broyer jusqu'à obtention de la texture voulue, environ 15 secondes.
2. Répartir dans un plat en pyrex ou en métal d'environ 25 x 13 cm (10 x 5 po) ou 23 x 23 cm (9 x 9 po).

3. Recouvrir de papier parchemin (directement sur le yogourt) afin d'éviter la cristallisation et d'une pellicule plastique pour sceller le tout.
4. Mettre au congélateur au moins 6 heures.
5. Sortir 5 minutes avant de servir et faire de belles boules.

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2020/07/yogourt-glace-camerise-menthe-et-melilot/>