

BE
FOR ME

À TABLE!

Glace au yaourt, fraise et granola

CELA RESSEMBLE AU PETIT DÉJEUNER
PARFAIT, MAIS C'EST UNE GLACE!

Par Nathaly Nicolas-Ianniello.*

Photo Philippe Vaures Santamaria pour Be.

RECETTE POUR 6 PERSONNES

- 15 cl d'eau
- 90 g de sucre
- 400 g de fraises
- 200 g de yaourt nature de type bulgare
- 15 cl de crème liquide
- 6 cuillères à soupe de granola

1 Faites chauffer l'eau et le sucre en laissant frémir une minute. Réservez.

2 Lavez, équeutez et séchez les fraises. Mixez la moitié en purée. Ajoutez-y le sirop de sucre.

3 Fouettez la crème liquide bien froide pour qu'elle monte en crème ferme. À l'aide d'un fouet, mélangez-la au yaourt.

4 Ajoutez la purée de fraises au sirop de sucre en remuant délicatement.

5 Faites turbiner dans une sorbetière entre vingt et trente minutes. Ou si vous n'en avez pas, versez dans un plat en Inox avec des petits bords. Faites congeler durant trois heures, en grattant avec une fourchette toutes les demi-heures.

6 Remplissez des verres de granola, ajoutez la glace turbinée. Coupez le reste des fraises en morceaux et ajoutez-les en topping.

Ayez de l'esprit !

Le sirop de sucre donne du moelleux à cette glace, contrairement au sucre seul. Choisissez les fruits bien mûrs.

***Créatrice culinaire et fondatrice de l'école Esprit Cuisine, programme sur espritcuisine.com**



OFFRE EXCLUSIVE POUR VOUS, LES BEES !

LA GLACE AU YAOURT 0% Be BY IT MYLK!

Avis à toutes les Parisiennes : venez déguster la glace au yaourt créée par It Mylk pour Be à prix spécial : 4,50 € au lieu de 5,40 €. En version light avec des fraises et du Granola ou en version plus gourmande avec des fraises et des pépites de chocolat. Les fashionistas de New York à Tokyo en sont folles.

Offre valable du 4 mars au 1^{er} avril au It Mylk Citadium, 3^e étage du Citadium, 50-56, rue de Caumartin, Paris 9, et It Mylk Odéon, 15, rue de l'Ancienne-Comédie, Paris 6. itmylk.fr