

Bavaroise au Yoghourt

Proportions:

300 g de fraises

100 g de sucre glace

le jus d'un citron

2 verres de yoghourt

1 blanc d'oeuf

¼ l de crème fraîche sucrée

1 ½ plaque de gélatine blanche

quelques fraises pour la garniture

1. Ecrasez les fraises avec le sucre et le jus de citron et ajoutez le yoghourt ainsi que la gélatine délayée.
2. Battes à part le blanc d'oeuf et la crème fraîche avant de les ajouter.
3. Versez le laissez reposer au frigo pendant 2 ou 3 heures.
4. Avant de server, garnissez avec des fraises ou si vous préférez avec des framboises ou des pêches.