

Glace au melon et au yaourt



Ingrédients

- 1 melon de cavaillon
- 150 g de yaourt nature entier Pur Natur
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Coupe le melon en deux. Retire les graines. Épluche 1 moitié de melon et coupe sa chair en morceaux. Réduis en purée à l'aide du mixeur plongeant, avec le sucre.

Ajoute le yaourt et mélange à nouveau brièvement.

Verse le tout dans une sorbetière et fais tourner la glace pendant 20-25 minutes.

Pendant ce temps, évide l'autre moitié du melon à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne (pour réaliser des billes). Reste à environ 1 cm de la peau.

Dispose la peau de melon évidée sur un lit de glace dans une assiette creuse. Remplis avec les billes de melon et les boules de glace melon-yaourt.