

Bûche glacée au fromage blanc et aux fruits

Nombre de personnes : 4 personnes - Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients

- 250 g yaourt nature à 0%
- 100 g fromage blanc 0%
- 50g stévia ou aspartame en poudre
- 30 g sirop d'agave
- 200 g fruits rouges frais ou surgelés

Etapes de préparation :

- 1) Placez le yaourt nature et le fromage blanc au congélateur pendant 10 minutes.
- 2) Si les fruits rouges sont surgelés, sortez-les du congélateur et laissez-les décongeler dans un récipient. S'ils sont frais, lavez-les et coupez-les en gros morceaux.
- 3) Versez le mélange yaourt-fromage blanc dans un saladier ; ajoutez le sucre, l'extrait de vanille et le sirop d'agave. Mélangez bien jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Placez ce mélange pendant 30 minutes au congélateur.
- 4) Sortez le saladier du congélateur et mélangez la glace yaourt - fromage blanc avec une cuillère pour la retravailler un peu. Versez-en les trois quarts dans un moule à cake. Parsemez le dessus les fruits rouges en conservant une poignée pour la décoration. Recouvrez le dessus avec le reste de glace yaourt - fromage blanc, tassez bien la surface à l'aide d'une spatule. Placez le moule au congélateur pendant 2 heures minimum avant le service.
- 5) Sortez cette bûche glacée 10 minutes avant la dégustation pour une consistance parfaite. Décorez-la de fruits rouges.