

# Tablettes de yogourt glacé aux fraises



**Un yogourt glacé d'un autre genre: marbré avec de la purée de fraises, congelé en plaques et cassé en morceaux, ce yogourt glacé estival n'époustoufle pas seulement les enfants.**

Il y a quelques années, le yogourt glacé a fait un immense buzz: à genre un coin de rue sur deux, on trouvait une enseigne proposant cette spécialité en différentes couleurs et saveurs. Le grand buzz a pris fin, mais cette variante légère de glace est restée populaire. Nous avons donné un effet spécial à ce plaisir refroidissant: il a été étalé sur une plaque, puis congelé et finalement cassé en morceaux.

Au fait: en raison du froid, la masse de yogourt perd environ la moitié de sa douceur, de sorte qu'elle a un goût très sucré avant d'être congelée, ce qui est tout à fait souhaitable. En outre, ce dessert a besoin d'une journée pour bien congeler, il est donc conseillé de le préparer déjà la veille.

- 250 g de fraises
- 40 g de sucre pour les fraises
- 90 g de sucre pour le sirop
- 3 cs d'eau
- 500 g de yogourt grec
- 1 cc de pâte de vanille
- En option, une petite poignée de pistaches non salées hachées

1. Mettez trois petites fraises de côté et coupez les autres en quatre ou en six selon leur taille. Portez à ébullition les morceaux de fraises avec 40 g de sucre et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez-les ensuite refroidir brièvement.
2. Pendant ce temps, faites bouillir les 90 g de sucre restant avec l'eau, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de cristaux de sucre visibles, pour obtenir un sirop.
3. Mélangez le yogourt avec le sirop de sucre et la pâte de vanille.
4. Réduisez en purée les fraises légèrement refroidies dans un mixeur et passez-les au tamis.
5. Recouvrez une plaque de film alimentaire, versez le mélange de yogourt par-dessus et lissez le tout. Versez la purée de fraises en serpentins par-dessus et marbrez-y un motif à l'aide d'une brochette ou d'un objet fin.
6. Coupez les fraises mises de côté en fines tranches et répartissez-les sur le dessus. Saupoudrez éventuellement de pistaches hachées et mettez au congélateur pour la nuit.

**Temps de préparation: env. 30 minutes (sans réfrigération)**

**Astuce:** étant donné que des cristaux se forment rapidement, le yogourt glacé devrait être consommé dans les 3 à 4 jours.