



# INSTANT GOURMAND



Glace à la ricotta, patate douce et éclats de noix de cajou



Pour 2 à 3 personnes :

- 250g de ricotta
- 1 yaourt nature
- 100g de patate douce cuite
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 2 poignées de noix de cajou non salées

Mixer la patate douce refroidie, le yaourt, la ricotta et le sirop d'érable. Faire prendre en sorbetière, ajouter les noix de cajou concassées et placer au congélateur jusqu'au moment de servir.