

Verrine glacée framboises-cerises à l'érable, fraises au basilic et craquant coco aux flocons d'avoine



(pour 1 gourmand(e))

*1 poignée de framboises congelées
1 petite poignée de cerises congelées
1 cs de yaourt grec 0%
un peu de sucre d'érable en poudre
2 fraises
2 feuilles de basilic
jus de citron
flocons d'avoine
noix de coco non sucrée
sirop de maïs*

Lavez, équeutez et coupez les fraises en tranches. Arrosez-les d'un filet de jus de citron et ajoutez le basilic hâché. Laissez mariner 30 minutes. Pendant ce temps, faites « griller » les flocons d'avoine et la noix de coco avec un peu de sirop de maïs et un peu de sucre d'érable jusqu'à ce que le mélange caramélise. Réservez.

Mixez ensemble les framboises et les cerises congelées avec un peu de sucre d'érable et le yaourt. Disposez dans la coupe, ajoutez les fraises par-dessus et finissez avec le craquant.