



YAOURT GRECQUE AU SIROP D'ERABLE ET AUX PISTACHES

pour 4 personnes :

500g yaourt grec - 2càs lait entier - 1/2 càc pistils de safran - 1/2 càc graines de cardamome verte - 50g sucre en poudre - Q.S pistaches pelées -

Infuser les pistils de safran dans le lait tiède pendant 15 minutes. Filtrer.

Ecraser les graines de cardamome dans un mortier. Verser le yaourt dans un bol avec le sucre petit à petit en fouettant. Verser le lait dessus. Saupoudrer avec la cardamome. Fouetter de nouveau le mélange. Réserver au frais. Décorer avec des pistaches torréfiées et concassées.