

YAOURT GLACÉ AU CHOCOLAT



Pour 4 personnes :

- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillée
- 250 g de yaourt nature
- 20 cl de lait
- 200 g de chocolat noir ou au lait

Dans une casserole à feu moyen, mélangez le sucre et le lait. Retirez du feu et laissez refroidir. Placez le mélange au réfrigérateur. Laissez refroidir.

Ajoutez le sucre vanillée et le yaourt. Laissez de nouveau bien refroidir.

Râpez finement le chocolat. Incorporez le au mélange de yaourt frais et remuez bien.

Faites prendre dans une sorbetière. Mettez ensuite au congélateur 2 h avant de déguster.